C'ERA UNA VOLTA.....4
SUGO ALLA PAPALINA.....4
SPAGHETTI ALLA GRICIA.....4
PISELLINI ALLA SEMPLICE.....4
SPAGHETTI CACIO E PEPE.....5
SCIAMBROTTI.....5
RIGATONI ALL'AMATRICIANA.....5
SUGO ALLE FAVE.....6
SPAGHETTI VERDI.....6

IL LAZIO IN CUCINA.....7
SPAGHETTI CON LE ACCIUGHE.....7
SPAGHETTI AJO E OJO.....7
SPAGHETTI IN SALSA E RICOTTA.....7
RIGATONI ALLA PAJATA.....8
PIPE RIGATE IN INSALATA.....8
SUGO DI ZUCCHINE ALLA MENTA.....9
SPAGHETTI ALLA CARBONARA.....9
SPAGHETTI DI MEZZANOTTE.....10

CARCIOFI & COMPANY.....11
BAVETTE AI CARCIOFI E PANNA.....11
DELIZIA CON CARCIOFI.....11
PENNE AL SUGO DI CARCIOFI E TONNO.....11
VERMICELLI AI CARCIOFI ALLA ROMANA.....12
SPAGHETTI AI CARCIOFI E ACCIUGHE.....12
SPAGHETTI O LINGUINE AI CARCIOFI E PECORINO.....13

PROFUMO DIVINO.....14
PUTTANESCA ANTICA (quella vera).....14
RIGATONI ALLA NORCINA.....14
CONCHIGLIE CON ZUCCA E RICOTTA.....14
FARFALLE AI CARCIOFI E PROSCIUTTO.....15
SPAGHETTI PROFUMATI.....15
PENNETTE CON PUNTE DI ASPARAGI.....16

PRIMIZIE DI STAGIONE.....17
RICETTE DI PRIMAVERA.....17
MACCHERONCINI STUZZICANTI.....17
BUCATINI DI PRIMAVERA.....17
SPAGHETTI UOVA E ZUCCHINE.....17
LINGUINE AGLI ASPARAGI.....18

RICETTE D'ESTATE.....18
SUGO ALLA SEASIDE.....18
PENNE D'ESTATE.....19
CAPRICCIO D'ESTATE.....19
LUMACHE AI POMODORI E RUCOLA.....19
RICETTE D'AUTUNNO.....20
SUGO DI SPECK E NOCI.....20
SUGO CON VERZA E FUNGHI.....20

PESCE DEL BOSCAIOLO.....21
SUGO FUNGHI E BRESAOLA.....21
RICETTE D'INVERNO.....22
SUGO SPECK E RADICCHIO.....22
SUGO SPINACI E PROSCIUTTO.....22
CHAMPIGNON ROSATI.....22
SPAGHETTI AFFUMICATI.....23

PASTA PER OGNI OCCASIONE.....24
PAGLIA E FIENO AL CAVOLFIORE VERDE.....24
PENNE AI PEPERONCINI VERDI DOLCI.....24
CONCHIGLIETTE AI FAGIOLINI E RUCOLA.....24
FARFALLE DEL PODERE.....25
TORTIGLIONI CON POMODORI E CICORIA.....25
ELICHE DELL'ORTOLANO.....26
RIGATONI GAGLIARDI.....26
TAGLIOLINI ALLE ROSE ROSA.....27
VERMICELLI ALLA SIRACUSANA.....27
SPAGHETTONI ALLA CORTE DI ASSISE.....28
BAVETTE AL LIMONE.....28
SPAGHETTI INFERNALI.....28
ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPA.....29
TRENETTE AI FIORI DI ZUCCA E ZAFFERANO.....29

DIAMO I NUMERI?.....31
LINGUINE AI TOTANETTI ROSSI.....31
TAGLIOLINI ARLECCHINO.....31
RIGATONI DEL PIRATA.....32
RUOTE FILANTI AI WURSTEL.....32
FARFALLE SFIZIOSE.....32
GNOCCHETTI SARDI AI CAPRINI E SALSICCIA.....33
SUGO DEL SULTANO.....33
FUSILLI E POLPETTINE.....33
SUGO ALLE 7 ERBE.....34
SUGO AZZURRO.....34

SAPORE DI MARE.....36
NUVOLE AI CALAMARI E BOTTARGA.....36
BAVETTE MARI E MONTI.....36
LINGUINE AL RAGU' DI TRIGLIA.....37
RIGATONI DEI 4 LADRONI.....37
LINGUINE CON SCORFANO.....38
ZITI SALMONE E SPINACI.....38
LINGUINE AL NERO DI SEPPIA.....39
FARFALLE ALLE SEPPIE ED ACCIUGHE.....39
PASTA CON LE SARDE.....40
TAGLIATELLE NERE AI GAMBERI E VONGOLE.....40
FUSILLI AL SUGO DI POLIPI.....40
SPAGHETTI AL CARTOCCIO.....41
TAGLIOLINI VERDE ROSA.....41
SPAGHETTINI AI GAMBERETTI E POMODORI CRUDI.....42

PRIMI SUL FILO DEI SECONDI.....43
SALSA AL LIMONE.....43
SALSA A CRUDO.....43
LINGUINE DOLCI-SALATE.....43
SEDANINI AL GORGONZOLA.....43
PESTO ALLE MANDORLE.....44
BURRO SAVONESE.....44
SALSA ALLO YOGURT.....44
FARFALLE AI CAPPERI.....45
SPAGHETTI ALLE UOVA E NOCI.....45
MOZZARELLA CAPRICCIOSA.....45

SEDUZIONI A LUME DI CANDELA.....46
SUGO CON ARAGOSTA.....46
SPAGHETTI GIALLI AL PROFUMO DI SCOGLIO.....46
SUGO D'AGOSTO.....47
SUGO DELL'AMORE.....47
LINGUINE ALL'OSTRICA.....48
FARFALLE AI GAMBERI E CURRY.....48
SUGO AI TRE FORMAGGI E SEDANO.....48
SUGO GAMBERETTI E FIORI DI ZUCCA.....49
SUGO ALLA POLPA DI GRANCHIO.....49
SUGO AFRODISIACO.....50

SUGO ALLA PAPALINA

Ingredienti.: 200 gr. di piselli sgranati freschi (o surgelati),
200 gr. di prosciutto crudo a listarelle,
80 gr. di burro,
1 pezzetto di cipolla,
2 uova intere,
80 gr. di parmigiano grattugiato,
sale e pepe q.b.

Fate soffriggere nel boccale il burro e la cipolla per **3 min, a 100°, vel. 4**. Posizionate la farfalla, unite i piselli, poco sale, un misurino di acqua e lasciate cuocere per **20 min. a 100°, vel. 1**: unite ora il prosciutto e lasciatelo insaporire per **2 min. a 100°, vel. 2**. Versate il composto in una zuppiera, unite la pasta cotta al dente, ben scolata, e mescolate bene. Inserire subito nel boccale le uova con 2 cucchiai di parmigiano: **20 sec. vel. 6**; versatele sulla pasta con il restante parmigiano e una spruzzata di pepe macinato. Mescolate bene e servite subito.
CONSIGLIO: per questo piatto di antica tradizione sono consigliate le fettuccine all'uovo. Se non avete piselli freschi, potete utilizzare quelli surgelati, lasciandoli prima parzialmente scongelare.

SPAGHETTI ALLA GRICIA

Ingredienti: 150 gr. guanciale,
40 gr. di olio di oliva,
1 spicchio d'aglio,
1 peperoncino rosso piccante,
50 gr. di pecorino grattugiato.

Tagliate il guanciale a dadini e mettetelo nel boccale con l'olio, l'aglio e il peperoncino. Fatelo rosolare bene: **10 min. a 100°, vel. 1**. Scolate gli spaghetti in un piatto da portata caldo e conditeli con il soffritto dal quale avrete tolto l'aglio e il peperoncino. Spolverizzateli generosamente con il pecorino e gustate la forza del loro sapore. VARIANTE: gli spaghetti si possono sostituire ottimamente con i bucatini. Il guanciale a piacere può essere sostituito con la salsiccia.

PISELLINI ALLA SEMPLICE

Ingredienti: 400 gr. di pisellini teneri sgranati (o surgelati),
2 cipolle novelle,
70 gr. di olio extra vergine di oliva,
pecorino grattugiato,
sale e pepe q.b.

Mettete nel boccale le cipolle e tritatele grossolanamente per **20 sec. a vel. 3**. Aggiungete l'olio e fate soffriggere per **4 min. a 100° sempre a**

vel. 3. Posizionate la farfalla, unite i piselli e continuate a soffriggere per **3 min., a 100°, vel. 1**: salate, aggiungete 2 misurini e mezzo di acqua (meglio se tiepida) e cuocete per **20 min. a 100°, vel. 1**. A 2 min. dal termine della cottura, controllate il sale e aggiungete il pepe. Condite con questo semplice e delizioso sugo qualsiasi tipo di pasta: aggiungere il pecorino è facoltativo e dipende esclusivamente dal gusto personale.
CONSIGLIO: Se al termine della cottura il sugo si presentasse ancora un poco acquoso, togliete il misurino e continuate la cottura per altri 2 o 3 minuti.

SPAGHETTI CACIO E PEPE

Ingredienti: 100 gr. di cacio (pecorino romano),
pepe nero macinato al momento a piacere.
Grattugiate il cacio nel Bimby, dando **2 o 3 colpi di Turbo** e portando a **vel. 9 per 30 sec**. Dopo aver cotto gli spaghetti, scolateli, ma non troppo, in un piatto da portata caldo, Cospargeteli con il cacio grattugiato, mescolateli e serviteli lasciando che ognuno dei commensali si macini il pepe da solo, nella quantità desiderata. Nella sua semplicità è un grande piatto.

SCIAMBROTTI

Ingredienti: 400 gr. di cimette di broccoli romani (verdi),
300 gr. di pendette rigate,
150 gr. di guanciale a dadini,
150 gr. di porri,
90 gr. di olio di oliva,
50 gr. di pecorino grattugiato,
pepe nero a piacere, sale q.b.
Mettete nel boccale 800 gr. di acqua e portatela a ebollizione: **12 min. a 100°** , **vel. 1**. Aggiungete il sale e le cimette di broccoli: **5 min. a 100°, vel. 1**. Unite le pendette e lasciatele cuocere insieme ai broccoli per il tempo indicato sulla confezione. Potete utilizzare anche altri tipi di pasta corta come sedanini e ditaloni. Scolate pasta e broccoli, disponeteli in una pirofila da portata calda e copritela. Mettete ora nel boccale l'olio con il porro e tritatelo grossolanamente per **30 sec. a vel. 3**; unite il guanciale e fate rosolare il tutto per **8 min. a 100°, vel. 1**. Versate il soffritto sulla pasta e broccoli, mescolando bene. Spolverate con il pecorino, pepe macinato al momento e servite.

RIGATONI ALL’AMATRICIANA

Ingredienti: 200 g.guanciale a dadini,
90 g.olio d'oliva,
1 cipolla piccola,
600 g.pomodori pelati sgocciolati o freschi,
1 peperoncino piccante,
pecorino grattugiato a piacere,

sale quanto basta.

Mettete nel boccale l'olio e la cipolla per il soffritto**:3 min.100°,vel.4**.Unite il guanciale e fatelo rosolare per **5 min.100°,vel.1**.Aggiungete ora i pomodori ben sgocciolati, il peperoncino,il sale e cuocete per **18 min. 100°,vel.1**.Se desiderate un sugo ben denso, durante la cottura portate la temperatura a Varoma,tenendo il misurino inclinato.Condite i rigatoni,e serviteli. A piacere si possono arricchire con pecorino grattugiato.

SUGO ALLE FAVE

Ingredienti: 1,5 kg.di fave fresche (o 350 g.sgusciate),
200 g. ricotta,
2 cipolline fresche,
50 g.olio extra vergine di oliva,
1 cucchiaino di prezzemolo tritato,
50 g.pecorino grattugiato,
pepe bianco a piacere,
sale quanto basta.

Dopo aver sgusciato le fave, mettete nel boccale le cipolline e tritatele per **6 sec. a vel.4**: unite l'olio e fatele dorare per **3 min. 100°, vel.1**.Posizionate la farfalla e aggiungete le fave,il prezzemolo, 3 mis. di acqua e il sale: **15 min. 100°, vel.1**.Quando la cottura sarà terminata, unite la ricotta e amalgamate bene il tutto per **30 sec.vel.1**.Aggiustate di sale e versate il sugo ottenuto sulla pasta cotta al dente, mescolando con attenzione e spolverizzandola con il pecorino e il pepe macinato al momento.

SPAGHETTI VERDI

Ingredienti: 500 gr. di zucchine,
50 gr. di olio extra vergine di oliva,
50 gr. di guanciale,
1 spicchio d'aglio,
pecorino romano grattugiato a piacere,
sale q.b.

Lavate, tagliate le zucchine a tocchetti e tenetele da parte. Tagliate a dadini il guanciale, inseritelo nel boccale con l'aglio e l'olio e fatelo soffriggere leggermente per **3 min. a 100°**, **vel. 1**. Aggiungete le zucchine tenute da parte, mezzo misurino di acqua, il sale e mettete in cottura per **18 min. a 100°, vel. 1**. Al termine aggiustate di sale e versate il sugo ottenuto sugli spaghetti fumanti; cospargeteli con il pecorino.

SPAGHETTI CON LE ACCIUGHE

Ingredienti: 90 gr. di olio extra vergine di oliva,
4 acciughe salate (o 8 filetti),
2 spicchi d'aglio,
1 manciata di prezzemolo mondato,
1 piccolo peperoncino rosso.

Lavate, diliscate le acciughe e tenetele da parte. Tritate il prezzemolo, l'aglio ed il peperoncino, inserendoli nel boccale dal foro del coperchio sulle lame in movimento a vel. **6 per 12 sec**. Riunite il trito sul fondo del boccale con la spatola, aggiungete l'olio, le acciughe e fate rosolare per **4 min. a 100°, vel. 2**. Versate questa deliziosa salsina sugli spaghetti scolati e servite.
SEGRETO: per evitare che la pasta si attacchi mentre cuoce, è consigliabili aggiungere all'acqua un cucchiaio di olio. Per fermare la cottura invece, basta un bicchiere di acqua fredda al momento opportuno.

SPAGHETTI AJO E OJO

Ingredienti: 180 gr. di olio extra vergine di oliva,
4spicchi d'aglio

Mentre cuociono gli spaghetti, mettete nel boccale l'olio e l'aglio e fateli rosolare per **6 min**. **a temp. Varoma, vel. 1**. Eliminate l'aglio e condite gli spaghetti: sono veramente appetitosi.
VARIANTE: gli spaghetti "ajo eojo" si possono mangiare anche freddi, aggiungendo succo di limone Un'altra interessante proposta, ottima durante l'inverno, si ottiene dimezzando la quantità di olio e aggiungendo due cucchiai di melanzane sott'olio. Tempi e modalità di preparazione rimangono invariati. Se poi vi piacciono i sapori di fuoco, potete unire all'olio e aglio 4 o 5 peperoncini piccanti, ottenendo così gli spaghetti al diavolicchio, decisamente stimolanti.

SPAGHETTI IN SALSA E RICOTTA

Ingredienti: 400 gr. di pomodoro da sugo maturi,
150 gr. di ricotta,
50 gr. di olio di oliva,
2 spicchi d'aglio,
1 manciata di prezzemolo mondato,
30 gr. di parmigiano grattugiato,
sale e pepe q.b.

Spellate i pomodori dopo averli scottati per qualche minuto nel Varoma, tagliateli a pezzi e teneteli da parte in uno scolapasta. Mettete nel boccale l'olio con i due spicchi d'aglio: **3 min. a 100°, vel. 1**. Togliete l'aglio, inserite i pomodori, il prezzemolo e riducete i pomodori in passata

per **30 sec. a vel. 4**. Salate, aggiungete il pepe e mettete in cottura per **15 min. a 100°, vel. 1**. Al termine aggiustate di sale, aggiungete la ricotta e amalgamatela al sugo per **20 sec. a vel. 2**. Dopo aver cotto gli spaghetti, disponeteli in un piatto da portata, spruzzateli di parmigiano e conditeli con il sugo.
CONSIGLIO: questo sugo è veramente ottimo, ma se privilegiate la comodità al gusto, potete tranquillamente utilizzare pomodori pelati ben sgocciolati: sarà ugualmente buono!

RIGATONI ALLA PAJATA

Ingredienti: 500 gr. di pajata (budella di vitello da latte),
400 gr. di passata di pomodoro,
1 piccola cipolla,
1 spicchio d'aglio,
1 mazzetto di prezzemolo,
90 gr. di olio di oliva,
1 misurino di vino bianco,
pecorino grattugiato a piacere,
sale q.b.
Spellate, lavate le budella e tagliatele a pezzi lunghi circa 20 cm. Chiudete ogni pezzo a ciambellina, infilando un'estremità nell'altra e fermatele con del filo gastronomico. Inserite nel boccale la cipolla, l'aglio, il prezzemolo e tritate il tutto per **10 sec. a vel. 6**; riunite con la spatola il trito sul fondo, aggiungete l'olio e fate rosolare per **3 min. a 100°, vel. 1**. Posizionate la farfalla, aggiungete i rotolini di budella, salate e bagnate con il vino: **3 min. a 100°, vel. 1**. Aggiungete la passata di pomodoro, 1 misurino di acqua e fate cuocere per **25 min. a 100° vel. 1**. Terminata la cottura, versate la pajata sui rigatoni cotti al dente, mescolando bene. A parte servire il pecorino.
SEGRETO: per un sapore ancora più pronunciato, inserite all'interno della pajata l'aglio, il prezzemolo e la crosta del pecorino, quindi pepate a volontà. Se durante la cottura il sugo asciugasse troppo, aggiungete mezzo misurino per volta di acqua calda.

PIPE RIGATE IN INSALATA

Ingredienti: 3 carote tenere,
3 zucchine piccole,
1 cetriolo,
3 pomodori maturi e ben sodi,
2 cipolle novelle,
1 cucchiaio di aceto al timo,
80 gr. i olio extra vergine di oliva,
80 gr. di pecorino tenero,
1 pizzico di coriandolo in polvere (facoltativo),
sale e pepe q.b.
Mettete il pecorino a pezzi nel boccale, tritatelo per **5 o 6 sec. a vel. 6** e mettetelo da parte. Senza lavare il boccale, inserite tutte le verdure e date 2 o 3 colpi di turbo. Poi continuate per **1 min. a vel. 4** spatolando:

salate, pepate e unite l'aceto al timo. Dopo aver lessato la pasta, scolatela e raffreddatela. In una ciotola capiente conditela con l'olio crudo, il coriandolo, le verdure preparate ed il pecorino tenuto da parte.
CONSIGLI: è il classico piatto freddo per le gite fuori porta, ma sicuramente meno scontato. Se non avete l'aceto al timo, potete usare qualsiasi buon aceto di vino bianco o altri aceti aromatici. Se non avete le pipe rigate, vanno benissimo anche ditaloni, orecchiette o farfalle.

SUGO DI ZUCCHINE ALLA MENTA

Ingredienti: 3 zucchine medie,
2 peperoni gialli,
1 cipolla bianca media,
60 gr. di olio extra vergine di oliva,
1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
4 o 5 foglie di menta tritata,
sale e pepe q.b.

Tagliate le zucchine a rondelle e i peperoni a striscioline, dopo averli ben lavati. Mettete nel boccale l'olio, la cipolla e fatela rosolare tritandola: **3 min. a 100°, vel. 4**. Posizionate la farfalla, unite i peperoni e iniziate la cottura: **8 min. a 100°, vel. 1** Solo ora aggiungete le zucchine (hanno un tempo di cottura più breve) e continuate la cottura per altri **10 min. a 100°, vel. 1;** a metà cottura salate e, se occorre, aggiungete mezzo misurino di acqua. Condite con questo sugo la pasta prescelta, aggiungendo il prezzemolo, la menta ed il pepe macinato al momento.

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Ingredienti: 100 gr. di guanciale o pancetta tesa,
1 cucchiaio di olio,
1 cucchiaio di vino bianco,
1 spicchio d'aglio,
1 spicchio di cipolla,
4 uova,
40 gr. di pecorino,
40 gr. di parmigiano,
pepe nero a volonta',
sale q.b.

Tagliate il guanciale a dadini. Grattugiate con Bimby pecorino e parmigiano, portando le lame per **20 sec. a vel. turbo**. Aggiungete le uova il sale e abbondante pepe nero gia' macinato: **20 sec., vel. 4** e versate poi il tutto in una bella zuppiera. Senza lavare il boccale, inserite l'aglio e la cipolla, e tritateli per **10 sec. a vel. 6**; unite il guanciale, l'olio, e fate rosolare per **3 min. a temp. 100, vel. 1**; dal foro del coperchio aggiungete un cucchiaio di vino e fatelo evaporare per **1 min. a temp. 100, vel. 3**. Quando gli spaghetti saranno cotti e ben scolati, versateli nella zuppiera e terminate di condirli con il contenuto del boccale. Mescolate energicamente e servite.
CONSIGLIO: questa è la ricetta con le dosi proposte dalla cucina tradizionale: seguendo le moderne tendenze dell'alimentazione è

comunque possibile diminuire il numero delle uova, senza che il gusto ne soffra.

SPAGHETTI DI MEZZANOTTE

Ingredienti: 150 gr. di porcini freschi,
40 gr. di guanciale a cubetti,
60 gr. di ventresca di tonno,
90 gr. di olio extra vergine d'oliva,
1 spicchio d'aglio,
sale e pepe q.b.

Pulite bene i funghi senza lavarli, eliminando la parte terrosa dei gambi e strofinandoli bene con un panno umido. Tagliateli a fettine non troppo sottili e teneteli da parte. Inserite l'olio nel boccale con l'aglio, il guanciale e fate soffriggere per **5 min. a 100°, vel. 1**. Posizionate la farfalla, unite i funghi, la ventresca, poco sale e mettete in cottura per 10 min. a **100°, vel. 1**. Al termine aggiustate di sale, unite il pepe e con questo profumatissimo sugo condite gli spaghetti cotti al dente o qualsiasi altra pasta lunga.

BAVETTE AI CARCIOFI E PANNA

Ingredienti: 6 carciofi romani,
40 gr. di olio extra vergine di oliva,
200 gr. di panna da cucina,
pepe nero a piacere,
sale .q.b.

Pulite i carciofi e inserite nel boccale l'olio: **3 min. a 100°, vel. 1**. Posizionate la farfalla, aggiungete i carciofi e fateli insaporire per **5 min. a 100°, vel. 1**. Unite 1 misurino di acqua, salate e lasciate cuocere per 15 min. a 100°, vel. 1. Terminata la cottura, unite la panna e amalgamatela bene mescolando a vel. 2 per qualche secondo. Condite con questo semplicissimo sugo le bavette ben scolate e servite immediatamente. L'aggiunta del pepe sarà una scelta dei commensali

DELIZIA CON CARCIOFI

Ingredienti: 6 carciofi romani,
1 cipolla novella,
50 gr. di burro,
200 gr. di ricotta romana,
50 gr. di parmigiano grattugiato,
maggiorana,
noce moscata
sale q.b.,
50 gr. di parmigiano grattugiato,
pepe nero a piacere.

Pulire i carciofi, mettere nel boccale la cipolla e tritarla grossolanamente: **10 sec. , vel. 3;** con l'aiuto della spatola raccogliete la cipolla sul fondo del boccale, aggiungere il burro e fare rosolare per **3 min. a 100°, vel. 4.** Posizionare la farfalla, inserire i carciofi, aggiungere il sale far insaporire per **3 min. a 100°, vel. 1;** unite 1 misurino abbondante di acqua, la maggiorana e lasciate cuocere per **20 min. a 100°, vel. 1**. In una terrina capiente mettere la ricotta con la noce moscata, schiacciarla con i rebbi della forchetta e diluirla con mezzo misurino di acqua di cottura della pasta; aggiungere i carciofi ben caldi, compreso il fondo di cottura, ed amalgamarli alla crema di ricotta. Versare nella terrina la pasta, mescolate bene, cospargerla con il parmigiano ed il pepe macinato al momento. Per valorizzare questo sugo, sono indicate conchiglie, penne ed orecchiette.

PENNE AL SUGO DI CARCIOFI E TONNO

Ingredienti.: 6 carciofi romani,
200 gr. di tonno sott'olio,
40 gr. di olio di oliva,
1 mis. di vino bianco,

2 spicchi d'aglio,
400 gr. di pomodori pelati,
1 ciuffo di prezzemolo,
sale peperoncino q.b.

Pulite i carciofi e tritate il prezzemolo inserendolo nel boccale dal foro del coperchio sulle lame in movimento a **vel. 6**. Riunitelo con la spatola sul fondo del boccale, aggiungete l'olio, l'aglio, il peperoncino e fate soffriggere per **3 min. a 100°, vel. 1**. Posizionate la farfalla, unite al soffritto i cuori di carciofo e fateli insaporire per **3 min. a 100°, vel.3**. Unite il vino, e lasciatelo evaporare per **5 min. a 100°, vel. 1**. alla fine unite i pelati sgocciolati, poco sale e mettete in cottura per **15 min. a 100°, vel. 1**. Terminata la cottura, aggiungete il tonno a pezzetti e mescolate per **5 sec. a vel. 2.** Versate il sugo sulle penne cotte al dente e ben scolate.

VARIANTE: Cospargere le penne di prezzemolo tritato e pepe nero macinato al momento renderà questo piatto più colorito ed appetitoso. Con questo sugo potete utilizzare qualsiasi tipo di pasta, sia corta che lunga.

VERMICELLI AI CARCIOFI ALLA ROMANA

Ingredienti.: 5 carciofi romani,
1 piccola cipolla,
2 uova,
succo di mezzo limone,
50 gr. i burro,
60 gr. di olio di oliva,
100 gr. di pecorino tenero,
sale e pepe q.b.

Pulite i carciofi e inserite nel boccale la cipolla, l'olio ed il burro per il soffritto: **3 min. a 100°, vel. 4**. Posizionate la farfalla, unite i carciofi e fateli insaporire per **5 min. a 100°, vel**. **1.;** aggiungete mezzo misurino di acqua, il succo di limone, il sale e ponete in cottura per **15 min. a 100°, vel. 1.** Aggiustate di sale, aggiungete il pepe e versate il sugo ottenuto in una pirofila riscaldata. Senza sciacquare il boccale, sminuzzate il pecorino con le uova: **30 sec., vel. 3** e versate il tutto nel sugo . Mescolate con cura, prima di aggiungere i vermicelli ben scolati. Servite subito.

SPAGHETTI AI CARCIOFI E ACCIUGHE

Ingredienti: 6 carciofi romani,
140 gr. di olio extra vergine di oliva,
2 spicchi d'aglio,
4 filetti di acciughe salate,
100 gr. di olive di Gaeta,
1 cucchiaio di capperi salati,
1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
1 peperoncino,

sale e pepe q.b.

Pulite i carciofi, lavate e diliscate le acciughe, togliete il sale ai capperi e snocciolate le olive. Mettete ora nel boccale l'olio, il peperoncino e l'aglio: **5 min. a 100°, vel. 1**; a due minuti dal termine aggiungete le acciughe dal foro del coperchio. Ora posizionate la farfalla, unite i carciofi, i capperi, le olive e fate insaporire per **4 min. a 100°, vel.1**; aggiungete 1 mis. di acqua, poco sale e lasciate cuocere per **15 min. a 100°, vel. 1**. Cospargete gli spaghetti cotti al dente ben scolati con il trito di prezzemolo, il pepe (meglio se macinato al momento) e conditeli con il sugo ottenuto.

VARIANTE: Questo sugo può essere considerato anche un ottimo contorno per carni bianche o pesce cotto a Varoma.

SPAGHETTI O LINGUINE AI CARCIOFI E PECORINO

Ingredienti: 6 carciofi romani,
40 g d'olio,
30 g capperi salati,
50 g olive di Gaeta
1 spicchio d'aglio,
1 cipollina novella,
1 misurino di vino,
1 bel ciuffo di prezzemolo,
100 g pecorino romano,
sale q.b.

Pulire i carciofi, lavare i capperi e snocciolare le olive. Mettere nel boccale pecorino e prezzemolo triturare grossolanamente per **20 sec a vel 6** e mettere da parte. Senza lavare il boccale, inserire olio, cipollina e aglio: **3 min 100° vel 1**. Posizionare la farfalla, unire i carciofi (a pezzetti) i capperi e le olive, fare insaporire **3 min 100° vel 1**. Unire il vino, poco sale e cuocere **15 min 100° vel 1.** Se occorre aggiungere qualche cucchiaio d'acqua (io l'ho fatto). Terminata la cottura condire le linguine con il sugo cospargere di pecorino verde.

PUTTANESCA ANTICA (quella vera)

Ingredienti: 700 gr. di passata di pomodoro,
50 gr. di olio di oliva,
2 spicchi d'aglio,
1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
100 gr. di olive di Gaeta,
50 gr. di capperi,
50 gr. di gherigli di noce,
30 gr. di pinoli,
30 gr. di uvetta,
sale q.b.

Snocciolate le olive e tenetele da parte. Tritate le noci per **10 sec. a vel. 3** e tenetele anch'esse da parte. Senza sciacquare il boccale, fate rosolare nell'olio l'aglio, le olive, i capperi, i pinoli e l'uvetta per **3 min. a 100°, vel. 1** Unite la passata di pomodoro, il prezzemolo ed il sale: **20 min. a 100°, vel. 1**; per addensare meglio il sugo, negli ultimi **10 min. portate la temperatura a Varoma** e tenete il misurino inclinato. Al termine unite le noci tenute da parte. Con questo antico sugo potete condire qualsiasi tipo di pasta lunga.

RIGATONI ALLA NORCINA

Ingredienti: 300 gr. di salsiccia di maiale,
80 gr. di olio di oliva,
1 piccola cipolla,
2 cucchiai di crema al tartufo,
mezzo misurino di vino bianco,
1 peperoncino rosso piccante,
50 gr. di pecorino grattugiato.

Spellate la salsiccia e tagliatela a pezzetti. Nel boccale inserite la cipolla e tritatela.: **5 sec. vel. 4**. Riunitela sul fondo del boccale, aggiungete l'olio, il peperoncino, la salsiccia e fate rosolare il tutto per **5 min. a 100°, vel. 1**. Aggiungete il vino bianco dal foro del coperchio e fatelo evaporare: **5 min. a 100°, vel.1**. Unite la crema di tartufo e amalgamate bene per **qualche sec. a vel. 2**. Condite con questo robusto sugo i rigatoni, dopo averli cosparsi di pecorino.
CONSIGLIO: La crema di tartufo può essere ovviamente sostituita con tartufo nero affettato e aggiunto al sugo durante la cottura, in modo che liberi tutto il suo aroma.

CONCHIGLIE CON ZUCCA E RICOTTA

Ingredienti: 1 Kg. di zucca gialla a tocchetti,
300 gr. di ricotta fresca,
1 cipolla piccola,
50 gr. di burro,

50 gr. di parmigiano grattugiato,
sale e pepe nero q.b.

Mettete nel boccale la cipolla: **10 sec. vel. 3**: aggiungete il burro e fatela rosolare per **4 min. a 100°, vel. 1**. Unite la zucca, il sale e fatela cuocere per **15 min. a 100°, vel. 3**: nel caso in cui la purea di zucca si presentasse acquosa, continuate la cottura per altri **5 min. vel. 3 a temp. Varoma,** togliendo il misurino. In una terrina capiente mettete la ricotta, schiacciatela con i rebbi di una forchetta e diluitela con mezzo mis. di acqua di cottura della pasta. Versate la purea di zucca ben calda sulla crema di ricotta, mescolando bene; aggiungete le conchiglie ben scolate, mescolate, e spolverizzate il tutto con il parmigiano ed il pepe appena macinato.
VARIANTE: per una presentazione particolare, anziché condire la pasta con parmigiano e pepe, potrete spolverizzarla con cannella macinata e cospargerla con prezzemolo tritato.

FARFALLE AI CARCIOFI E PROSCIUTTO

Ingredienti: 4 carciofi romani,
100 gr. di prosciutto cotto,
100 gr. di panna da cucina,
2 tuorli,
2 foglie di menta,
2 spicchi d'aglio,
90 gr. di olio extra vergine di oliva,
1 mis. di vino bianco,
1 mazzetto di prezzemolo,
parmigiano o pecorino a piacere,
sale e pepe q.b.

Pulite i carciofi e mettete nel boccale il prezzemolo, l'aglio, la menta il prosciutto e tritateli grossolanamente per **7 sec. a vel. 6.** Posizionate la farfalla e unite l'olio, il vino, i carciofi ben scolati il sale e mettete in cottura: **15 min. a 100°, vel. 1**. Nel frattempo sbattete in una zuppiera i tuorli con la panna, il pepe e il formaggio prescelto: versatevi infine le farfalle ben scolate ed il sugo di carciofi, mescolate bene e servite.
SEGRETO: quando dovete fare dei triti misti, ricordatevi sempre di introdurre nel boccale prima le verdure in foglie, poi gli altri ingredienti per evitare che i primi volino e non vengano quindi presi dalle lame.

SPAGHETTI PROFUMATI

Ingredienti: 400 gr. di pomodori pelati ben sgocciolati,
40 gr. di olio extra vergine di oliva,
1 cipolla media,
1 spicchio d'aglio,
1 cucchiaio di maggiorana,
1 mis. e mezzo di vino bianco,
50 gr. di pecorino grattugiato,
sale e pepe q.b.

Mettete nel boccale l'aglio, la cipolla, l'olio e fateli ben rosolare: **3 min. sempre a 100°, vel**. **1;** quindi aggiungete i pelati ben sgocciolati, la maggiorana, il sale ed il pepe: **10 min. a 100°, vel. 1**. Per restringerlo al meglio, continuate la cottura per altri **5 min. a temp**. **Varoma**, tenendo il misurino inclinato. Condite con questo sugo gli spaghetti spolverizzati di pecorino.
VARIANTE: questo sugo si può arricchire con 50 gr. di grasso di prosciutto crudo e può condire qualsiasi tipo di pasta lunga.

PENNETTE CON PUNTE DI ASPARAGI

Ingredienti: 500 gr. di punte di asparagi verdi,
90gr. di olio extra vergine di oliva,
400 gr. di pomodori pelati ben sgocciolati,
sale e pepe q.b.

Dopo aver pulito e lavato gli asparagi, utilizzate solo la parte verde delle punte. Posizionate la farfalla e mettete nel boccale l’olio e le punte di asparagi: **2 min. a 100°, vel. 1**. Aggiungete i pomodori, il sale e cuocete per **10 min. a 100°, vel. 1**. Aggiustate di sale, aggiungete poco pepe e condite le pendette o altro tipo di pasta corta e liscia

PRIMIZIE DI STAGIONE

RICETTE DI PRIMAVERA

MACCHERONCINI STUZZICANTI

Ingredienti: 400 gr. di pomodori ben maturi e sodi o pelati sgocciolati,
250 gr. di tonno sott'olio sgocciolato,
6 filetti di acciuga sott'olio,
40 gr. di olio di oliva,
2 cipolle bianche medie,
1 mis. di vino bianco,
1 mazzetto di erba cipollina,
sale e pepe q.b.

Lavate, spellate e private dei semi i pomodori, tagliateli a pezzi e lasciateli sgocciolare. Lavate e tagliuzzate l'erba cipollina. Mettete le cipolle bel boccale e tritatele grossolanamente per **5 sec. a vel. 4.** Unite l'olio, le acciughe e fatele sciogliere per **3 min. a 100°, vel. 1**: aggiungete il tonno ed il vino: **7 min. a 100°, vel. 1**. Amalgamate bene il tutto per **40 sec. a vel. 6**. Aggiungete i pomodori, l'erba cipollina, il sale e lasciate cuocere per **10 min. a 100°, vel. 1**. Con questo sugo condite i maccheroncini cotti al dente e serviteli cosparsi di pepe nero macinato al momento.

BUCATINI DI PRIMAVERA

Ingredienti: 450 gr. di fave fresche sgranate,
250 gr. di coppa a listarelle sottili,
200 gr. di cipollotti novelli,
60 gr. di olio extra vergine di oliva,
timo a piacere,
sale e pepe nero q.b.

Togliete dai cipollotti le foglie verdi, tagliateli, metteteli nel boccale con l'olio e fateli rosolare per **6 min. a 100°, vel. 4**. Posizionate la farfalla, aggiungete le fave e, dopo averle salate (poco), lasciatele insaporire per **3 min. a 100°, vel. 1**. Unite 2 mis. di acqua, il timo e fate cuocere per **15 min. a 100°, vel. 1**. Se durante la cottura il sughetto si asciugasse troppo, aggiungete qualche cucchiaio di acqua di cottura della pasta. Negli ultimi **5 min**. di cottura, unite la coppa. Aggiustate di sale e con il sugo ottenuto condite i bucatini, non dimenticando una generosa macinata di pepe nero.

SPAGHETTI UOVA E ZUCCHINE

Ingredienti: 6 piccole zucchine,
1 spicchio di aglio,
1 cipolla piccola,
90 gr. di olio,
1 cucchiaio di prezzemolo tritato,

1 tuorlo,
40 gr. di parmigiano grattugiato a scaglie a piacere,
30 gr. di burro,
sale e pepe q.b.

Lavate le zucchine, tagliatele a rondelle e tenetele da parte. Fate un soffritto con l'olio, l'aglio e la cipolla: **3 min. a 100°, vel. 4**. Posizionate la farfalla, unite le zucchine e cuocetele per **20 min. a 100°, vel. 1;** a 3 min. dal termine della cottura, aggiungete sale, prezzemolo e pepe. In una ciotola capiente mettete il tuorlo, sbattetelo leggermente con il parmigiano, unite il burro, gli spaghetti ben scolati ed il sugo di zucchine. Mescolate bene e guarnite con scaglie di parmigiano.

LINGUINE AGLI ASPARAGI

Ingredienti: 300 gr. di punte di asparagi sottili,
50 gr. di prosciutto cotto a dadini,
50 gr. di burro,
20 gr. di olio di oliva,
100 gr. di parmigiano grattugiato,
sale q.b.

Mettete nel boccale 600 gr. di acqua e portatela a ebolizzione: **8 min. a temp. Varoma, vel. 1**. Nel frattempo pulite gli asparagi, togliete le parti legnose e distribuite le punte nel Varoma. Quando l'acqua bolle, posizionate bene i Varoma e lasciate cuocere per **15 min. a temp. Varoma, vel. 1.** Al termine, togliete le parti più tenere e tenetele da parte. Mettete ora nel boccale l'olio, il burro, il prosciutto e fate rosolare per **3 min. a 100°, vel. 1**; unite il sale, le punte di asparagi e lasciateli insaporire per **3 min. a 100° vel. 1**.

RICETTE D'ESTATE

SUGO ALLA SEASIDE

Ingredienti: 600 gr. di pomodori perini maturi e sodi,
1 cipolla,
5/6 foglie di basilico,
100 gr. di burro,
1 cucchiaio di origano,
80 gr. di parmigiano grattugiato,
1 peperoncino (facoltativo),
sale q.b.

Lavate, spellate, private dei semi e dei torsoli i pomodori e inseriteli nel boccale con la cipolla, il basilico, il peperoncino ed il sale: cuocete **12 min. a 100°, vel. 1** tenendo il mis. inclinato. Lasciate intiepidire e poi omogeneizzate molto lentamente, portando le lame da **vel. 1 a Turbo per 1 min**.: Rimettete in cottura per altri **10 min. a temp. Varoma, vel.1** senza misurino. Scolate la pasta, e mettetela in una terrina calda: conditela con il burro, abbondante origano e mescolate bene, Aggiungete il sugo, il parmigiano, mescolate e servitela caldissima per meglio

apprezzare il sapore classico di questo sugo. La pasta più indicata sono le penne o le pipe rigate.

PENNE D'ESTATE

Ingredienti: 350 gr. di pomodori ben maturi,
120 gr. di mozzarella,
2 melanzane medie,
1 cipolla media,
50 gr. di burro,
50 gr. di olio di oliva,
1 spicchio d'aglio,
5/6 foglie di basilico,
sale e pepe q.b. sec.:
Lavate le melanzane, tagliatele a dadini, salatele e lasciatele a riposare in uno scolapasta per almeno un'ora. Mettete i pomodori spellati e privati dei semi nel boccale, tritateli grossolanamente per **10 sec. a vel. 6** e teneteli da parte; senza lavare il boccale tritate la mozzarella per **10 sec. A vel. 6** e tenete anche questa da parte. Inserite ora nel boccale l'olio, il burro, la cipolla e fatela rosolare per **3 min. a 100°, vel. 4**. Posizionate la farfalla, unite le melanzane sciacquate e strizzate e, dopo averle fatte insaporire per **10 min. a 100°, vel. 1,** unite i pomodori tenuti da parte, il sale ed il pepe: Lasciate cuocere per **20 min. a 100°, vel. 1**. Terminata la cottura, aggiungete l'aglio ed il basilico, In un piatto da portata condite le penne con questo sugo e con la mozzarella tenuta da parte: guarnite con delle belle foglie di basilico.

CAPRICCIO D'ESTATE

Ingredienti: 10 pomodori ben maturi e sodi,
5 gr. di pistacchi sgusciati e non salati,
50 gr. di olio extra vergine di oliva,
3 cucchiai di panna,
1 ciuffo di prezzemolo,
1 mazzetto di basilico,
1 tuorlo,
sale e pepe q.b.
Lavate, spellate, private dei semi e dei torsoli i pomodori e inseriteli nel boccale: **30 sec. vlel. 5;** unite tutti gli altri ingredienti, tranne il tuorlo e una decina di foglie di basilico, amalgamate per **30 sec. vel. 4**, fino ad ottenere una crema morbida ed omogenea. Mettete il tuorlo in una terrina e sbattetelo con una forchetta: unite la pasta appena scolata e mescolate velocemente. Condite poi con la salsa preparata, guarnite con il basilico e portate subito in tavola.
CONSIGLIO: Questo sugo profumato e veloce, è perfetto per condire le farfalle

LUMACHE AI POMODORI E RUCOLA

Ingredienti: 300 g. di pomodorini pachino "ciliegia rossa",

50 gr. di rucola tagliuzzata,
2 spicchi d'agli,
40 gr. di olio extra vergine d'oliva,
sale q.b.

Lavate e tagliate i pomodorini a metà, eliminate grossolanamente i semi e lasciateli sgocciolare. Mettete nel boccale l'olio, l'aglio e fate un soffritto: **3 min. a 100°, vel. 1**: unite i pomodorini, il sale e fateli cuocere per **5 min. a 100°, vel. 1**; poi unite la rucola e lasciatela cuocere per non più di **2 min**. sempre a **100°, vel. 1** Questo sugo è per la pasta corta ben scolata. Se si vuole, si può aggiungere il pecorino grattugiato.

RICETTE D'AUTUNNO

SUGO DI SPECK E NOCI

Ingredienti: 200 gr. di speck a dadini,
200 gr. di gherigli di noce spellati,
200 gr. di panna da cucina,
50 gr. di burro,
sale q.b.

Inserite nel boccale i gherigli di noce, tritateli per **10 sec. a vel. 6** e metteteli da parte. Senza lavare il boccale, inserite ora il burro, lo speck, e fate soffriggere per **3 min. a 100°, vel. 1**. Unite le noci tenute da parte, la panna il sale ed amalgamate bene per **10 sec. a vel. 1.** Se il sugo si presentasse troppo denso, potete diluirlo con altra panna o mezzo misurino di latte. Le farfalle come tipo di pasta sono le più indicate.
CONSIGLIO: per spellare i gherigli di noce è sufficiente scottarli per pochi secondi in acqua bollente, ma se andate di fretta lasciateli con la pellicina e tritateli per qualche sec. in più a vel. 9

SUGO CON VERZA E FUNGHI

Ingredienti: 250 gr. del cuore di un cavolo di verza,
150 gr. del cuore di una scarola,
150 gr. del cuore di una lattuga,
150 gr. di funghi freschi,
1 cipolla piccola,
90 gr. di olio extra vergine di oliva,
40 gr. di pinoli,
20 gr. di uvetta,
1 mis. di vino bianco,
1 cucchiaio di dado Bimby vegetale,
sale e pepe q.b.,
parmigiano grattugiato a piacere.

Pulite bene i funghi, eliminando la parte terrosa dei gambi e strofinandoli bene con un panno umido. Tagliateli a fettine non troppo sottili e teneteli da parte. Lavate la lattuga e la scarola, tagliatela a striscioline e tenetela da parte. Lavate la verza tenendo le foglie più tenere: tagliatele a striscioline e mettetele nel cestello. Inserite nel boccale 800 gr. di acqua,

un poco di sale, posizionate il cestello con la verza e mettete in cottura per **15 min. a 100°, vel. 4**. Al termine, travasate nel boccale la verza cotta, unite la cipolla e tritate grossolanamente per **5 sec. a vel. 7;** aggiungete l'olio, la lattuga, la scarola e fate insaporire tutto per **3 min. a 100°, vel. 1**: unite infine i funghi, i pinoli, l'uvetta, il vino, il dado e cuocete per **10 min. a 100°, vel. 1**. In una zuppiera sbattete leggermente l'uovo con il pepe ed il parmigiano; unite la pasta prescelta ben scolata, mescolate velocemente e alla fine unite il sugo che avete preparato. Servitela fumante. La pasta più adatta per gustare questo sugo sono le pendette lisce.

PESCE DEL BOSCAIOLO

Ingredienti: 200 gr. di tonno sott'olio,
250 gr. di funghi freschi,
400 gr. di polpa di pomodoro,
3 spicchi d'aglio,
70 gr. di olio extra vergine di oliva,
1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
sale e pepe q.b.

Pulite bene i funghi, eliminando la parte terrosa dei gambi e strofinandoli bene con un panno umido. Tagliateli a fettine non troppo sottili e teneteli da parte. Inserite nel boccale l'olio, l'aglio, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato e fate rosolare per **5 min. a vel. 1, 100°.** Eliminate gli spicchi d'aglio, posizionate la farfalla, unite i funghi e fateli insaporire per **3 min. a 100°, vel. 1**; unite la polpa di pomodoro, il sale e lasciate cuocere per **25 min. a 100°, vel. 1**. Aggiungete il tonno e continuate la cottura per **5 min. a 100°, vel. 1**. Condite con questo sugo la pasta, completando con il prezzemolo rimasto ed il pepe macinato al momento.
CONSIGLIO: Penne rigate o rigatoni sono le paste più indicate a questo sugo. Fuori stagione potete sostituire i funghi freschi con 40 gr. di funghi secchi ammollati e strizzati

SUGO FUNGHI E BRESAOLA

Ingredienti: 300 gr. di funghi porcini,
50 gr. di bresaola a striscioline sottili,
50 gr. di olio di oliva,
50 gr. di burro,
100 gr. di panna,
1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
1 grattugiata di scorza di limone,
sale e pepe q.b.

Pulire bene i funghi eliminando la parte terrosa dei gambi e strofinandoli bene con un panno umido. Tagliateli a fettine non troppo sottili e teneteli da parte. Posizionate la farfalla, inserite nel boccale il burro, l'olio, i funghi e fateli rosolare per **8 min. a 100°, vel 1**; unite la bresaola, salate pochissimo e fate insaporire per **2 min. a 100°, vel. 1**. Aggiungete infine la panna con poca scorza di limone grattugiata e amalgamate bene per

30 sec., vel. 1. Condite la pasta (conchiglie o eliche) spolverizzandola con il prezzemolo ed abbondante pepe nero macinato al momento.

SUGO SPECK E RADICCHIO

Ingredienti: 150 g. di speck tagliato a listarelle
150 g. di radicchio rosso tagliato a listarelle,
70 gr. di burro,
1 cipollina,
1 peperoncino piccante,
sale q.b.

Mettere nel boccale il burro, la cipollina e fatela rosolare per **3 min. a 90°, vel. 4**. Dal foro del coperchio unite lo speck: **3 min. a 100°, vel. 1**; aggiungete il radicchio, poco sale, il peperoncino e cuocete ancora per **5 min. a 100° vel. 2** o fino a quando il sugo si presenterà ben asciutto, secondo la vostra consuetudine. E' ottimo per condire qualsiasi tipo di pasta lunga.

SUGO SPINACI E PROSCIUTTO

Ingredienti: 250 gr. di spinaci,
100 gr. di prosciutto cotto in una sola fetta,
40 gr. di burro,
30 gr. di olio extra vergine di oliva,
1 spicchio d'aglio,
40 gr. di parmigiano grattugiato,
sale q.b.

Lavate gli spinaci e tagliate a listarelle il prosciutto, mentre portate all'ebollizione 400 gr. di acqua in **5 min. a 100°, vel. 1** Unite gli spinaci, salate e fateli cuocere per **5 min. a 100°, vel. 1**: scolateli bene e teneteli da parte. Eliminate l'acqua di cottura degli spinaci, inserite nel boccale l'olio, il burro, l'aglio e fate rosolare per **3 min. a 100°, vel. 4**. Unite il prosciutto e fatelo insaporire: **2 min. a 100°, vel. 1**; è ora la volta degli spinaci: **4 min. a 90°, vel. 1**, aggiungendo, se necessario, due cucchiai dell'acqua di cottura della pasta.
CONSIGLIO: per questa ricetta si sconsiglia di usare spinaci surgelati. Se volete presentarla al meglio, servitela con sedanini di parmigiano.

CHAMPIGNON ROSATI

Ingredienti: 300 gr. di funghi champignon,
300 gr. di polpa di pomodoro,
1 cipolla media,
2 spicchi d'aglio,
60 gr. di olio extra vergine d'oliva,
1/2 misurino di latte,
1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
sale e pepe q.b.

Pulite bene i funghi, lavateli in acqua fredda e spruzzateli di limone; tagliateli a fettine non troppo sottili e teneteli da parte. Inserite nel boccale la cipolla e tritatela per **10 sec. a vel. 3;** unite l'olio, l'aglio e fate rosolare per **3 min. a 100°, vel. 1**. Eliminate gli spicchi d'aglio, unite i funghi e fateli insaporire per **5 min. a 100°, vel. 1** quindi aggiungete la polpa di pomodoro, sale, pepe e fate cuocere per **20 min. a 100°, vel. 1**: dopo 10 min. unite il latte e lasciate terminare la cottura. Per valorizzare al meglio questo delicato sugo, potete abbinarlo a garganelli o farfalle, ma prima di condire cospargete il prezzemolo tritato.

SPAGHETTI AFFUMICATI

Ingredienti: 200 gr. di prosciutto di Praga in un'unica fetta,
400 gr. di passata di pomodoro,
2 spicchi d'aglio,
90 gr. di olio di oliva,
1 misurino di vino bianco,
1 cucchiaio di origano,
30 gr. di pecorino grattugiato,
sale e pepe q.b.

Tagliate in grossi pezzi il prosciutto e mettetelo nel boccale per tritarlo grossolanamente: **7 sec. a vel. 4** e tenetelo da parte. Inserite ora nel boccale l'olio e l'aglio: **2 min. a 100°, vel 1**: aggiungete poi dal foro del coperchio il prosciutto e lasciatelo insaporire per min. a **100°, vel. 1**. Aggiungete il vino, la passata di pomodoro, l'origano, il sale, il pepe e mettete in cottura per **15 min,. a 100°, vel. 1**. Aggiustate di sale, eliminate l'aglio, versate il sugo ottenuto sugli spaghetti e portateli in tavola cosparsi di pecorino.

PAGLIA E FIENO AL CAVOLFIORE VERDE

Ingredienti: 500 gr. di cime di cavolfiore verde,
90 gr. di olio di oliva,
1 spicchio d'aglio,
2 acciughe sotto sale,
1 peperoncino,
1 mis. di vino,
sale q.b.,
pecorino a piacere.

Dopo aver lavato e diliscato le acciughe, lavato e preparato le cime di cavolfiore, mettete nel boccale l'olio, l'aglio e il peperoncino e fate il soffritto: **3 min. a 100°, vel. 3**; unite quindi il cavolfiore, le acciughe, il vino e lasciate cuocere per **25 min. a 100°, vel. 1**. Al termine aggiustate di sale e condite la pasta, mescolando delicatamente. Servitela cosparsa di pecorino.
VARIANTE: per arricchire la presentazione di questo singolare sugo, oltre che con il pecorino, si può cospargere il tutto con pane tostato grattugiato e abbondante pepe nero.

PENNE AI PEPERONCINI VERDI DOLCI

Ingredienti: 500 gr. di polpa pronta di pomodoro,
10/12 peperoncini verdi dolci,
60 gr. di olio extra vergine di oliva,
1 cipolla piccola,
1 spicchio d'aglio,
5/6 foglie di basilico,
sale q.b.

Lavate, private dei semi i peperoncini, tagliateli in due o tre pezzi e teneteli da parte. Mettete nel boccale l'aglio, e la cipolla: **10 sec. vel. 3**; unite l'olio e fate rosolare per **3 min. a 100°, vel. 4**. Aggiungete i peperoncini e fateli insaporire per **5 min. a 100°, vel. 1**. Unite la polpa di pomodoro, salate e mettete in cottura per **20 min. a 100°, vel. 1**; durante gli ultimi due minuti, inserite dal foro del coperchio il basilico spezzettato. Condite le penne ben scolate, mescolate bene e servite.
VARIANTE: Per rendere questo piatto ancora più appetitoso, potete aggiungere un peperoncino piccante.

CONCHIGLIETTE AI FAGIOLINI E RUCOLA

Ingredienti: 500 gr. di pomodori pelati,
200 gr. di fagiolini,
60 gr. di rucola,
70 gr. di olio extra vergine di oliva,
1 spicchio d'aglio,

1 peperoncino piccante,
100 gr. di pecorino tenero,
5/6 foglie di basilico,
sale q.b.

Lavate e spezzettate i fagiolini; lavate la rucola e spezzettatela. Triturate grossolanamente il pecorino per **30 sec. a vel. 4** e tenetelo da parte. Inserite nel boccale l'olio, l'aglio, il peperoncino e fate rosolare per **3 min. a 100°, vel. 4**. Unite i pomodori e rompeteli con **3** o **4** colpi di **turbo**; aggiungete i fagiolini e mettete in cottura per **20 min. a 100°, vel. 1**. Dopo 5 minuti, senza fermare l'apparecchio, unite dal foro del coperchio la rucola, il sale e completate la cottura. Condite la pasta con questo gradevolissimo sugo e, prima di servirla, aggiungete il pecorino tenuto da parte ed il basilico crudo spezzettato. CONSIGLIO: Il sapore amarognolo della rucola, quello dolce dei fagiolini ed il piccante del peperoncino ben si sposano in questo sugo grazie al sapiente dosaggio degli ingredienti. Attenetevi quindi alle dosi indicate.

FARFALLE DEL PODERE

Ingredienti: 4 carciofi,
300 gr. di fave fresche sgusciate,
200 gr. di pomodori da sugo,
40 gr. di prosciutto crudo in una sola fetta,
80 gr. di salsiccia,
1 cipolla media,
50 gr. di olio di oliva,
1 ciuffo di prezzemolo,
sale q.b.

Private della pelle e dei semi i pomodori, tagliateli grossolanamente e teneteli da parte in uno scolapasta. Pulite i carciofi, Tagliate a dadini il prosciutto e spellate la salsiccia spezzettandola. Inserite ora nel boccale il prezzemolo, la cipolla e tritate grossolanamente per **5 sec. a vel. 4**. Riunite il trito sul fondo del boccale, unite il prosciutto, la salsiccia, l'olio e fate rosolare per **3 min. a 100°, vel. 1**. Posizionate la farfalla, unite i carciofi ben sgocciolati e fateli insaporire per **5 min. a 100°, vel. 1**; aggiungete le fave e continuate a cuocere: **5 min. a 100°, vel. 1**. Unite ora i pomodori, il sale e continuate la cottura per altri **15 min. a 100°, sempre a vel. 1**. Condite le farfalle o altro tipo di pasta corta con questo sugo che potrebbe diventare all'occorrenza un magnifico contorno a un bel piatto di formaggi italiani.

TORTIGLIONI CON POMODORI E CICORIA

Ingredienti: 400 gr. di polpa pronta di pomodoro,
200 gr. di cicoria tenera pulita e tagliuzzata,
70 gr. di olio extra vergine di oliva,
3 spicchi d'aglio,
1 peperoncino piccante,
20 olive nere di Gaeta,
sale q.b.

Mettete nel boccale l'olio, l'aglio, il peperoncino e fate rosolare bene per **5 min. a 100°, vel**. **1**. Eliminate l'aglio, unite la polpa di pomodoro, il sale e lasciate cuocere per **20 min. a 100°, vel. 1**. Unite la cicoria e cuocete ancora per **20 min. a 100°, vel. 1**. Negli ultimi cinque minuti di cottura, inserite dal foro del coperchio le olive (col nocciolo). Condite i tortiglioni e servite.
CONSIGLIO. Volendo potete sostituire la cicoria con della catalogna dolce.

ELICHE DELL'ORTOLANO

Ingredienti: 300 gr. di fave fresche,
200 gr. di pisellini sgranati,
2 cipolle novelle,
succo di un limone,
scorza gialla di mezzo limone,
70 gr. di olio extra vergine di oliva,
2 cucchiai di semi di sesamo,
sale e pepe q.b.
Inserite nel boccale le cipolle e la scorza di limone: **20 sec. vel. 4**: unite l'olio e fate rosolare per **3 min. a 100°, vel. 4**. Aggiungete le fave, i piselli, i semi di sesamo, il sale e fate insaporire per **5 min. a 100°, vel. 1**; infine unite mezzo mis. di acqua di cottura della pasta, il succo di limone, e lasciate cuocere per **8 min. a 100°, vel. 1**. Versate il sugo preparato sulle eliche cotte al dente e ben scolate, mescolate bene e portatele in tavola con una macinata di pepe nero.
CONSIGLIO: Se non è stagione, potete realizzare questo sugo con fave e pisellini surgelati. I piselli più teneri, dolci, succosi sono i cosiddetti precoci, raccolti soltanto in primavera.

RIGATONI GAGLIARDI

Ingredienti: 150 gr. di prosciutto crudo affettato,
500 gr.di pomodori maturi,
90 gr. di olio extra vergine di oliva,
1 spicchio d'aglio,
2 peperoncini piccanti,
1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
10 foglie di basilico,
50 gr. di parmigiano grattugiato,
sale e pepe q.b.
Private della pelle e dei semi i pomodori, tagliateli in piccoli pezzi e teneteli da parte in uno scolapasta. Nel boccale inserite l'aglio, l'oli, il peperoncino, il prezzemolo, il prosciutto e fate rosolare per **3 min. a 100°, vel. 4;** unite i pomodori e lasciateli cuocere per **15 min. a 100°, vel. 1.** Aggiustate di sale, unite il basilico, e condite i rigatoni. Mescolate bene, unite il parmigiano, il pepe nero macinato al momento, guarnite con qualche foglia fresca di basilico e servite subito.

TAGLIOLINI ALLE ROSE ROSA

Ingredienti: 50 gr. di petali di rose non trattate,
150 gr. di prosciutto cotto in una sola fetta,
70 gr. di burro,
200 gr. di panna da cucina,
sale q.b.

Per prima cosa tritate grossolanamente il prosciutto per **5 sec. a vel. 4** e tenetelo da parte. Inserite ora il burro nel boccale e fatelo sciogliere: **30 sec. a 90°, vel. 1**; unite il prosciutto tenuto da parte e fatelo insaporire per **3 min. a 90°, vel. 1**. Unite la panna e fatela amalgamare bene per **2 min. a 100°, vel. 1**; aggiustate di sale, aggiungete i petali di rosa tagliati alla julienne e mescolate per **30 sec. a vel. 1**. Dopo aver cotto i tagliolini, conditeli con questo prezioso sugo e decorateli con i petali di rosa più belli.

CONSIGLIO: Sconsigliamo di prepararlo in anticipo e di tentare di conservarlo.

VERMICELLI ALLA SIRACUSANA

Ingredienti: 300 gr. di pomodori maturi,
90 gr. di olio di oliva,
1 spicchio d'aglio,
2 acciughe salate,
1 melanzana,
1 peperone gialla abbrustolito e spellato,
8 olive nere e sgocciolate,
1 cucchiaio di capperi,
qualche foglia di basilico,
sale q.b.

Lavate la melanzana, tagliatela a dadoni, salatela e lasciatela riposare in uno scolapasta per almeno un'ora. Lavate il peperone, togliete i semi, tagliatelo a listarelle e tenetelo da parte. Diliscate e lavate le acciughe, dissalate i capperi e tenete il tutto da parte. Private della pelle e dei semi i pomodori, tagliateli a pezzetti e teneteli da parte in uno scolapasta. Introducete ora nel boccale l'olio, l'aglio, le acciughe e fate soffriggere per **2 min. a 100°, vel. 1**. Posizionate la farfalla, unite i dadi di melanzana ben risciacquati e fateli insaporire: **7 min. a 100°, vel. 1**; metteteli da parte in una ciotola. Senza lavare il boccale e lasciando la farfalla, inserite il pomodoro: **10 min, 100°, vel. 1**; unite i peperoni, la melanzana tenuta da parte, le olive, il sale e ponete in cottura per **10 min., 100°, vel. 1**. A due minuti dal termine della cottura, unite il basilico, i capperi, ed aggiustate di sale. Condite i vermicelli cotti al dente con questo delizioso sugo che sprigiona i tipici sapori della classica tradizione siciliana.

SEGRETO: I capperi sia sotto sale che in salamoia vanno ben lavati prima dell'utilizzo e vanno sempre aggiunti a fine cottura.

SPAGHETTONI ALLA CORTE DI ASSISE

Ingr.: 500 gr. di pomodori ben maturi,
1 cipolla,
80 gr. di burro,
1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
4/5 peperoncini piccanti,
1 spicchio d'aglio,
5/6 foglie di basilico spezzettate,
60 gr. di parmigiano grattugiato,
sale q.b.

Lavate, private dei semi e dei torsoli i pomodori, inseriteli nel boccale con la cipolla, il sale e metteteli in cottura per **10 min. a 100°, vel. 1**; lasciate intiepidire e poi omogeneizzate molto lentamente, portando le lame **da vel. 1 a Turbo per un minuto**. Rimettete in cottura per **10 min. a temp. Varoma, vel. 1**, senza misurino; al termine mettete la passata da parte. Risciacquate il boccale, inserite ora il burro, prezzemolo, i peperoncini, l'aglio e fate rosolare per **4 min. a 90°, vel. 4**; controllate che il tutto sia finemente tritato e aggiungete la passata tenuta da parte**: 10 min. a 100°, vel. 1**. Quando il sugo sarà quasi freddo, unite il parmigiano, il basilico e mescolate bene per **30 sec. a vel. 3**. Condite gli spaghettoni cotti al dente e ben scolati con questo sugo, ottimo per chi ama i sapori molto, ma molto piccanti

BAVETTE AL LIMONE

Ingredienti: 50 gr. di prosciutto crudo a listarelle,
2 scalogni, 50 gr. di burro,
200 gr. di panna,
mezzo mis. di succo di limone,
2 cucchiai di passata di pomodoro,
30 gr. di parmigiano grattugiato,
sale e pepe q.b.

Mettete nel boccale lo scalogno e tritatelo per **5 sec. a vel. 4**; unite il burro e fatelo ben rosolare**: 3 min. a 90°, vel. 1**. Unite il prosciutto, la passata di pomodoro il sale ed il pepe: **4 min. a 100°, vel. 1**. Quando le bavette saranno cotte e ben scolate, spruzzatele con il succo di limone e aggiungete la panna: mescolate bene prima di aggiungere il sugo preparato ed il parmigiano.
CONSIGLIO: con questo sugo veloce, inusuale e stuzzicante sono indicate tutte le paste lunghe ma sottili

SPAGHETTI INFERNALI

Ingredienti: 300 gr. di funghi porcini freschi,
100 gr. di lardo a dadini,
500 gr. di pomodori maturi,
50 gr. di burro,
2 spicchi d'aglio,

1 peperoncino piccante,
50 gr. di parmigiano e pecorino grattugiato,
sale q.b.

Private della pelle e dei semi i pomodori, tagliateli in grossi pezzi e teneteli da parte in uno scolapasta. Pulite bene i funghi, eliminando la parte terrosa dei gambi e strofinandoli bene con un panno umido. Tagliateli a fettine non troppo sottili e teneteli da parte. Ora inserite nel boccale il burro, l'aglio, il lardo e fate un soffritto: **3 min. a 90°, vel. 1**. Posizionate la farfalla, unite i pomodori, i funghi, il peperoncino, il sale e lasciate cuocere per **18 min. a 100°, vel. 1**. Non rimane altro che condire con questo sugo e i formaggi gli spaghetti cotti al dente.
SEGRETO: Oggi il lardo non viene più molto usato in cucina, ma se trovate il lardo COLONNATA, vale veramente la pena di fare un peccato di gola

ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPA

Ingredienti: 500 gr. di cime di rapa al netto,
4 acciughe salate,
900 gr. di olio extra vergine di oliva,
1 peperoncino,
2 spicchi d'aglio,
1/2 misurino di vino bianco,
sale e pepe q.b.

Eliminate dalle cime di rapa i gambi, le foglie più dure e lavatele bene. Lavate e diliscate le acciughe. Inserite nel boccale l'olio, l'aglio, il peperoncino, le acciughe e fate rosolare per **3 min. a 100°, vel 4**. Posizionate la farfalla, aggiungete le cime di rapa non molto sgocciolate, il sale e fatele insaporire per **5 min. a 100°, vel. 1**; unite il vino e lasciatelo evaporare per **5 min. a 100°, vel. 1**. Aggiungete ora 1 misurino di acqua e lasciate cuocere per **10 min. a 100°, vel. 1**. Condite con questo sugo le orecchiette e completate con una spolverata di pepe nero macinato al momento.

TRENETTE AI FIORI DI ZUCCA E ZAFFERANO

Ingredienti: 12 fiori di zucca,
1 cipolla media,
50 gr. di olio extra vergine di oliva,
1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
1 bustina di zafferano,
1 cucchiaio di dado vegetale Bimby,
1 tuorlo,
40 gr. di parmigiano e pecorino grattugiato,
sale e pepe q.b.

Lavate e tagliate a striscette i fiori di zucca. Mettete nel boccale la cipolla e tritatela per **10 sec. a vel. 3**; aggiungete l'olio, il prezzemolo e fate rosolare per **3 min. a 100° vel. 4**. Posizionate la farfalla, unite i fiori di zucca e tagliateli a listarelle, lo zafferano, mezzo misurino di acqua e ponete in cottura per **10 min. a 100°, vel. 1**; unite ancora mezzo misurino di acqua, il dado e continuate la cottura ancora per **6 min. a**

100°, vel. 1. Terminata la cottura aggiustate di sale e aggiungete il formaggio prescelto e il tuorlo dal foro del coperchio sulle lame in movimento a vel. 1 per 30 sec.

LINGUINE AI TOTANETTI ROSSI

Ingredienti:.. 300 gr. di totanetti o calamaretti,
300 gr. di passata di pomodoro,
80 gr. di olio extra vergine di oliva,
2 spicchi d'aglio,
1 mis. di vino bianco,
5 o 6 foglie di basilico,
sale e pepe q.b.

Tagliate a pezzetti i tentacoli dei totani e le sacche ad anello. Tritate i tentacoli inserendoli nel boccale dal foro del coperchio con le lame in movimento a **vel. 6** e continuate per **5 sec**. **a vel. 8**; aggiungete le sacche e ponete in cottura per **10 min. a 100°, vel. 1**. Al termine estraete i molluschi e teneteli da parte. Inserite ora nel boccale l'olio, l'aglio e fatelo rosolare per **3 min., a 100°, vel. 4;** unite i totani tenuti da parte e fateli insaporire per **3 min**. **a 100°, vel. 1**. Aggiungete il vino e fatelo evaporare per **5 min. a 100°, vel. 1**; completate aggiungendo la passata di pomodoro, il sale ed il pepe: **20 min. a 100°, vel. 1**. Negli ultimi 2 minuti di cottura unite il basilico spezzettato. Condite le linguine cotte al dente e ben scolate.

TAGLIOLINI ARLECCHINO

Ingredienti: 1 peperone rosso abbrustolito e spellato,
100 gr. di piselli teneri freschi o surgelati,
100 gr. di prosciutto cotto,
mezza cipollina fresca,
40 gr. di olio di oliva,
20 gr. di burro,
100 gr. di panna,
parmigiano grattugiato a piacere,
sale q.b.

Tagliate il prosciutto ed il peperone a striscioline e teneteli da parte. Inserite nel boccale l'olio, il burro, la cipolla e fate rosolare per **3 min. a 100°, vel. 4**. Aggiungete i piselli, 1 mis. di acqua, il sale e ponete in cottura per **15 min. a 100°, vel. 1**; al termine unite il peperone, il prosciutto, la panna ed amalgamate a **vel. 1 per 15 sec**. Condite i tagliolini o altri tipi di pasta a piacere e serviteli con il parmigiano a parte. Questo sugo dal sapore delicato dà ai tagliolini profumi e colori tali da renderli sofisticati e irresistibili.
CONSIGLIO: E' sempre bene assaggiare un pezzetto di peperone prima di cucinarlo; il grande numero di varietà ed il conseguente diverso contenuto di sostanze piccanti possono riservare delle spiacevoli sorprese.

RIGATONI DEL PIRATA

Ingredienti: 500 gr. di pomodori maturi,
50 gr. di olio di oliva,
1 spicchio d'aglio,
80 gr. di tonno sott'olio,
100 gr. di olive nere di Gaeta,
50 gr. di capperi sotto sale,
80 gr. di acciughe sotto sale,
1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
1 cucchiaino di origano,
4/5 foglie di basilico,
sale q.b.

Private della pelle e dei semi i pomodori, tagliateli a pezzi e teneteli da parte in uno scolapasta. Lavate e diliscate le acciughe; lavate i capperi, snocciolate le olive e togliete il tonno dal suo olio. Mettete ora nel boccale a soffriggere l'olio e l'aglio: **3 min. a 100°, vel. 1**; aggiungete i pomodori, il tonno, le olive, i capperi, le acciughe, l'origano ed il prezzemolo. Ponete in cottura per **10 min. a 100°, vel. 1**. Al termine, aggiustate di sale, unite il basilico spezzettato e mescolate per qualche secondo a **vel. 1.** I rigatoni vanno serviti al dente. CONSIGLIO: Per snocciolare più velocemente le olive, utilizzate l'apposito attrezzo; se proprio non avete tempo, servitevi di olive snocciolate, ma lasciatele scolare bene prima di utilizzarle.

RUOTE FILANTI AI WURSTEL

Ingredienti: 150 gr. di wurstel,
100 gr. di fontina,
200 gr. di latte,
20 gr. di farina,
30 gr. di burro,
20/25 olive nere di Gaeta,
noce moscata a piacere,
sale e pepe q.b.

Tagliate la fontina a pezzi, i wurstel a rondelle e snocciolate le olive. Triturate la fontina: **30 sec. , vel. 3** e tenetela da parte. Senza lavare il boccale, inserite il latte, il burro, la farina, il sale e preparate una besciamella: **6 min. a 80°, vel. 3;** unite la fontina, i wurstel, le olive e amalgamate il tutto per **2 min. a 60°, vel. 1.** Condite con questo sugo le ruote che avrete ben scolato e servitele calde dopo averle spolverizzate con il pepe e la noce moscata

FARFALLE SFIZIOSE

Ingredienti: 100 gr. di speck tagliato a listarelle,
200 gr. di mascarpone,
100 gr. di pistacchi sgusciati,
70 gr. di burro,

sale q.b.

Tritate i pistacchi con il Bimby per **10 sec. a vel. 4** e teneteli da parte, Mettete ora nel boccale il burro, lo speck, e fate rosolare per **3 min. a 100°, vel. 1**. Aggiungete il mascarpone e i pistacchi tenuti da parte: **45 sec. a vel. 2.** Aggiustate di sale e condite con questo sugo eccezionale le farfalle, servendo il parmigiano a parte solo per chi lo desidera.

GNOCCHETTI SARDI AI CAPRINI E SALSICCIA

Ingredienti: 200 gr. di salsiccia,
150 gr. di caprini,
90 gr. di olio,
1 cipolla media,
sale e pepe q.b.

Spellate la salsiccia e spezzettatela. Inserite nel boccale l'olio, la cipolla, e fatela rosolare per **2 min. a 100°, vel. 4**; unite la salsiccia e mettete in cottura per **5 min. a 100°, vel. 1** e per **4 min. a temp. Varoma**, sempre a **vel. 1**. Al termine unite i caprini, poco sale, il pepe ed amalgamate il tutto per **1 min. a vel. 2**. Condite con questo sugo particolare i gnocchetti o altri tipi di pasta corta.

SEGRETO. I caprini migliori, fatti esclusivamente di latte di capra sono quelli della Sardegna, quelli della Valle d'Aosta, di Cuneo, della Valsassina il Lombardia, della Valle d'Arroscia in Liguria.

SUGO DEL SULTANO

Ingredienti: 400 gr. di pomodori pelati sgocciolati,
50 gr. di uvetta sultanina,
30 gr. di pinoli,
6 acciughe salate,
50 gr. di olio di oliva.

Lavate, diliscate e inserite le acciughe nel boccale con l'olio, l'uvetta ed i pinoli: portate a cottura per **3 min. a 100°, vel. 1**. Aggiungete i pelati e lasciate cuocere per **15 min. a 100°, vel. 1**. Chi preferisce il sugo più denso, può utilizzare la temp. Varoma negli ultimi 5 min. di cottura. L'insolita abbinamento delle acciughe con pinoli ed uvetta dona al sugo un sapore assolutamente particolare che si presta ad insaporire degnamente tagliatelle, tagliolini o fettuccine.

FUSILLI E POLPETTINE

Ingredienti: 150 gr. di lonza di maiale macinata,
150 gr. di polpa di vitello macinata,
2 uova,
50 gr. di pancarrè,
1 bel ciuffo di prezzemolo,
1 ciuffetto di basilico,
20 gr. di parmigiano,
30 gr. di provola affumicata,
400 gr. di passata di pomodoro,

100 gr. di olio di oliva,
1 cipolla piccola,
farina bianca,
sale e pepe q.b.

Inserite nel boccale il pancarrè, il prezzemolo, i formaggi e tritate il tutto per **10 sec. a vel. 6;** unite le carni, le uova, poco sale, il pepe ed amalgamate bene per qualche secondo sempre a **vel. 6.** Con l'impasto ottenuto fate delle polpette piccolissime, infarinatele e disponetele nel cestello. Senza lavare il boccale, introducete l'olio, la cipolla e fatela rosolare per **3 min. a 100°, vel. 4**; unite la passata di pomodoro, 1 mis. di acqua, il basilico, il sale, posizionate il cestello con le polpettine e fate cuocere per **10 min. a 100°, vel. 2** e per altri **20 min. a temp. Varoma, vel. 1**. Scolate i fusilli, versateli in una zuppiera e conditeli con le polpettine ed il loro sugo. Spolverizzateli con il pepe macinato al momento e guarniteli con qualche foglia di basilico fresco.

SUGO ALLE 7 ERBE

Ingredienti: 400 gr. di pomodori maturi,
50 gr. di olio extra vergine di oliva,
1 spicchio d'aglio,
1 rametto di rosmarino,
1 rametto di maggiorana,
1 rametto di timo,
1 manciata di foglie di prezzemolo,
1 ciuffetto di prezzemolo,
1 ciuffetto di basilico,
3 foglie di salvia,
1 pizzico di origano,
sale e pepe q.b.

Private della pelle e dei semi i pomodori, tagliateli a pezzi e teneteli da parte in uno scolapasta. Tritate il prezzemolo, il basilico, la salvia, la maggiorana e il rosmarino inserendoli nel boccale dal foro del coperchio sulle lame in movimento: **10 sec., vel. 5** e teneteli da parte. Senza lavare il boccale, inserite ora l'olio e l'aglio e fate rosolare per **3 min. a 100°, vel. 1**; aggiungete i pomodori, il sale e lasciate cuocere per **15 min. a 100°, vel. 1.** Al termine unite le erbe precedentemente tritate, il timo, l'origano, il pepe e mescolate bene per **10 sec. , vel. 2.**

SUGO AZZURRO

Ingredienti: 400 gr. di alici fresche,
4 pomodori maturi,
40 gr. di olio extra vergine di oliva,
1 cipolla rossa (ca. 40 gr.),
1 peperoncino,
1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
sale q.b.

Private della pelle e dei semi i pomodori, tagliateli a pezzi e teneteli da parte in uno scolapasta, Diliscate le alici, lavatele e asciugateli a

pezzettini di 1 cm. circa. Inserite nel boccale la cipolla a pezzi con il peperoncino e tritatela per **5 sec. a vel. 4**; unite l'olio e fate rosolare per **3 min. a 100° vel. 1**. Posizionate la farfalla, inserite i pomodori, le alici, il prezzemolo, il sale e ponete il tutto in cottura per **10 min. a 100°, vel. 1**; e poi per altri **5 min. a temp. Varoma**, tenendo il mis. inclinato. Aggiustate di sale e condite dei bucatini o altra pasta lunga.
CONSIGLIO: quando dovete spellare i pomodori, ricordatevi di utilizzare il Varoma. Dopo averli scottati per 2 min. immergeteli subito in acqua fredda: la pelle si toglierà molto facilmente e questo procedimento non intaccherà la freschezza della polpa.

NUVOLE AI CALAMARI E BOTTARGA

Ingredienti: 100 gr. di calamari,
50 gr. di bottarga fresca,
1 scalogno,
50 gr. di olio extra vergine di oliva,
1 cucchiaio di prezzemolo,
sale e pepe q.b.

Lavate i calamari e tagliateli a listarelle. Inserite nel boccale lo scalogno, il prezzemolo, l'olio e fate rosolare bene per **4 min. a 100°, vel. 4**; unite i calamari, salate e lasciate cuocere per **20 min. a 100°, vel. 1**. Condite le nuvole con il sugo, cospargetele con pepe nero macinato al momento, bottarga macinata e guarnitele con lamelle di bottarga.
SEGRETO: La bottarga migliore è quella di cefalo o quella di spigola, molto rara, ma delicata quasi quanto quella di cefalo.

BAVETTE MARI E MONTI

Ingredienti: 300 gr. di moscardini o seppioline,
300 gr. di gamberetti,
600 gr. di cozze,
300 gr. di funghi freschi,
40 gr. di burro,
50 gr. di olio di oliva,
1 spicchio d'aglio,
2 pomodori ben maturi,
1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
mezzo mis. di Brandy,
sale e pepe q.b.

Preparate il pesce: lavate i moscardini e sgusciate i gamberetti. Lavate e spazzolate bene le cozze per togliere ogni residuo di sabbia; posizionate la farfalla e mettete nel boccale per farle aprire**: 5 min. a 100°, vel. 1** e togliete i molluschi dalle valve. Lavate, spellate, togliete i semi ai pomodori, tagliateli in piccoli pezzi e teneteli da parte in uno scolapasta. Pulite bene i funghi, eliminando la parte terrosa dei gambi e strofinandoli bene con un panno umido. Tagliateli a fettine non troppo sottili e teneteli da parte. Inserite nel boccale l'olio, il burro, l'aglio e fate soffriggere per **3 min. a 100°, vel. 1**. Riposizionate la farfalla, unite i funghi, i moscardini, il Brandy e lasciate insaporire per **10 min. a 100°, vel. 1**; unite i pomodori, il sale e cuocete ancora per **15 min. a 100°, sempre a vel. 1**, tenendo il mis. inclinato. Infine aggiungete i gamberetti, le cozze, il prezzemolo e terminate la cottura: **3 min. a 100°, vel. 1**. Condite la bavette ben scolate, spolverizzatele con pepe nero macinato al momento e servite

LINGUINE AL RAGU' DI TRIGLIA

Ingredienti: 250 gr. di fileti di triglie di scoglio,
40 gr. di olio di oliva,
1 spicchio d'aglio,
1 pizzico di peperoncino in polvere,
1 cucchiaio di finocchietto tritato,
3 cucchiai di concentrato di pomodoro,
3 fette di pancarrè,
sale q.b.

Eliminate la crosta del pancarrè e tritatelo: **20 sec., vel. 6;** fatelo poi tostare per **5 min. a 100°, vel. 1** e tenetelo da parte. Inserite nel boccale i filetti di triglia, tritateli grossolanamente per **20 sec. a vel. 6** e teneteli da parte. Mettete ora nel boccale l'aglio, l'olio, e fatelo dorare per **4 min. a 100°, vel. 1**; togliete lo spicchio di aglio, aggiungete le triglie con il peperoncino e fatele insaporire per **4 min. a 100°, vel. 1**. Unite ora il concentrato di pomodoro, il finocchietto, mezzo mis. di acqua, il sale e lasciate cuocere per **10 min. a 100°, vel. 1** Il sugo è ora pronto per condire le linguine cotte al dente, che servirete cosparse con il pancarrè tostato. Assaporatele: sono veramente squisite

RIGATONI DEI 4 LADRONI

Ingredienti: 200 gr. di pesce misto da frittura,
1 cipolla,
1 carota,
1 gambo di sedano,
2 chiodi di garofano,
200 gr. di pomodori a cubetti,
50 gr. di olio di oliva,
1 spicchio d'aglio,
1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
sale e pepe q.b.

Coprite le lame del boccale con acqua e portatela all'ebollizione: **6 min. a 100°, vel. 1**. Nel frattempo predisponete nel Varoma il pesce pulito, i chiodi di garofano e le verdure a pezzi. Quando l'acqua bolle, posizionate il Varoma sul boccale e lasciate cuocere per **10 min. a temp. Varoma, vel. 1.** Al termine, togliete l'acqua dal boccale e spinate il pesce togliendo solo le teste e la spina dorsale. Inserite ora nel boccale l'olio, l'aglio e fate rosolare per **3 min. a 100°, vel. 1:** unite il pomodoro, il pesce, le verdure e tritatele per **30 sec. a vel. 7**. Salate e lasciate cuocere per **15 min. a 100°, vel. 1**: se il sugo non si presentasse ben denso continuate la cottura a temp. Varoma per qualche min. Aggiustate di sale e condite i rigatoni ben scolati. Prima di servirli, spolverizzateli con una generosa macinata di pepe bianco e il prezzemolo tritato.
CONSIGLIO: Questa ricetta è tratta da uno studio della Accademia della Cucina Italiana

LINGUINE CON SCORFANO

Ingredienti: 600 gr. di scorfano fresco,
15 pomodori ciliegina,
1 mis. e mezzo di vino bianco secco,
2 filetti di acciughe salate,
4 spicchi d'aglio,
70 gr. di olio extra vergine di oliva,
2 cucchiai di prezzemolo tritato,
pepe nero a piacere,
sale q.b.

Lavate i pomodorini, tagliateli a metà e privateli dei semi. Disponete nel cestello il pesce lavato e tagliato a tranci (testa inclusa). Lavate, diliscate le acciughe e mettetele nel boccale con l'olio, l'aglio, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato e fate soffriggere per **5 min. a 100°, vel**. **1.** Eliminate gli spicchi d'aglio, unite i pomodorini, poco sale e posizionate il cestello con il pesce ed un rametto di prezzemolo: ponete in cottura per **20 min. a 100°, vel. 1** e dopo **5 min**. unite il vino dal foro del coperchio. A cottura ultimata estraete il cestello, spinate il pesce e dividetelo a pezzetti. Posizionate la farfalla, unite il pesce al sugo, controllate il sale e rimettete in cottura per **2 min. a 100°, vel. 1.** Condite delle linguine e portatele in tavola dopo averle cosparse con il prezzemolo tritato rimasto e con una bella spolverata di pepe macinato al momento.
CONSIGLIIO: Se non trovate lo scorfano fresco, potete utilizzare 400 gr. di scorfano surgelato. Se non avete le acciughe salate, potete sostituirle con sei filetti di acciughe sott'olio o con due cucchiai di pasta d'acciuga. Per questo sugo sono indicati anche spaghettini o gnocchetti sardi.

ZITI SALMONE E SPINACI

Ingredienti: 300 gr. di salmone fresco a tranci,
300 gr. di spinaci freschi,
100 gr. di burro,
200 gr. di panna da cucina,
1 cucchiaio di gherigli di noce,
1 pizzico di noce moscata,
sale e pepe q.b.

Lavate il salmone, tagliate ogni trancio in tre o quattro pezzi, lasciatelo scolare, asciugatelo con carta da cucina e tenetelo da parte. Lavate gli spinaci e disponete le foglie nel cestello; inserite 500 gr. di acqua nel boccale, posizionate il cestello e fate cuocere gli spinaci per **8 min. a 100°, vel. 1.** Togliete il cestello ed eliminate l'acqua di cottura. Strizzate bene gli spinaci, inseriteli nel boccale con le noci e triturateli grossolanamente per **10 sec. a vel. 8;** unite 50 gr. di burro, il sale e fateli insaporire per **5 min. a 100°, vel. 1.** Aggiungete la panna, la noce moscata, e amalgamate per qualche secondo a **vel. 2**, aiutandovi con la spatola; versate il tutto in un piatto da portata caldo. Senza lavare il boccale inserite il burro rimasto, poco sale, il pepe, il salmone, fatelo rosolare, sbriciolandolo, per **5 min. a 100°, vel. 2** e aggiungetelo agli

spinaci. Mescolate bene il sugo prima di versarvi gli ziti ben scolati e mescolate ancora. Serviteli guarniti con gherigli di noce interi ed una spolverata di pepe nero.
CONSIGLIO: L'accostamento tra salmone e spinaci è davvero inedito e invitante. Se non avete il salmone fresco potete utilizzarlo surgelato. Non è così per gli spinaci: quelli surgelati non hanno lo stesso sapore.

LINGUINE AL NERO DI SEPPIA

Ingredienti: 300 gr. di seppie con la vescichetta del nero,
80 gr. di olio extra vergine di oliva,
1 spicchio d'aglio,
mezzo mis. di vino bianco,
1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
4 fettine di limone,
sale e pepe q.b.

Togliete le vescichette con l'inchiostro dalle seppie e mettetele da parte; dividete i tentacoli dalle sacche: tagliuzzate i tentacoli e tagliate ad anelli sottili le sacche. Inserite nel boccale l'olio, l'aglio e fate rosolare per **3 min. a 100°, vel. 1**; unite le seppie e fatele insaporire per 5 min. a 100°, vel. 1. Irrorate con il vino e mettete in cottura per **15 min. a 100°, vel. 1**. Dopo 5 minuti, unite dal foro del coperchio il sale, il pepe ed il prezzemolo; terminato il tempo di cottura, se il sugo non fosse ben ristretto continuate per **qualche min. a temp. Varoma**, tenendo il mis. inclinato. Versate ora dal foro del coperchio "l'inchiostro" delle seppie e lasciate insaporire il sugo per **3 min. a 100°, vel. 1** Scolate le linguine, conditele con il sugo e guarnitele con foglioline di prezzemolo e con le fettine di limone.
CONSIGLIO: La funzione dell'inchiostro prodotto dalle ghiandole delle seppie e di altri molluschi è esclusivamente protettiva, in quanto confonde la visuale di eventuali aggressori e ne annulla temporaneamente l'olfatto.

FARFALLE ALLE SEPPIE ED ACCIUGHE

Ingredienti: 300 gr. di seppie fresche,
400 gr. di passata di pomodoro,
40 gr. di olio di oliva,
1 spicchio d'aglio,
2 filetti di acciughe sott'olio,
1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
sale e pepe q.b.

Lavate le seppie e tagliatele a striscioline. Mettete nel boccale a rosolare l'olio e l'aglio per **3 min. a 100°, vel. 1**; unite le seppie, il sale, il pepe e fatele insaporire per **3 min. a 100°, vel**. **1**. Aggiungete le acciughe, la passata di pomodoro e lasciate cuocere per **18 min. a 100°, vel. 1**. Aggiustate di sale e pepe, unite il prezzemolo e condite le farfalle o la pasta che preferite.
SEGRETO: Passare un batuffolo di cotone imbevuto del succo fresco di prezzemolo è un ottimo rimedio per attenuare le lentiggini.

PASTA CON LE SARDE

Ingredienti: 50 gr. di sarde freschissime,
1 cucchiaio di pinoli,
40 gr. di olio extra vergine di oliva,
2 spicchi d'aglio,
mezzo peperoncino piccante,
mezzo mis. di vino bianco,
sale q.b.

Sviscerate, lavate e diliscate le sarde. Inserite nel boccale l'olio, l'aglio, il peperoncino e fate rosolare per **3 min. a 100°, vel. 1**. Posizionate la farfalla, unite delicatamente le sarde, il vino, i pinoli e lasciate cuocere per **10 min. a 100°, vel. 1**. Aggiustate di sale e condite subito la pasta prescelta.
CONSIGLIO: Economico, semplice e gustosissimo, questo sugo è indicato per condire paste corte.

TAGLIATELLE NERE AI GAMBERI E VONGOLE

Ingredienti: 350 gr. di gamberi freschi già sgusciati,
150 gr. di vongole veraci già private delle valve,
200 gr. di panna da cucina,
50 gr. di burro,
1 spicchio d'aglio,
1 cucchiaio di prezzemolo spezzettato,
1 peperoncino,
sale q.b.

Inserite nel boccale il burro, l'aglio, il peperoncino e fate il soffritto: **3 min. a 100°, vel.** 4; unite il prezzemolo, le vongole, i gamberi, il sale e lasciateli cuocere per **5 min. a 100°, vel**. **1.** Aggiungete la panna, e amalgamate bene: **15 sec. vel. 1.** Aggiustate di sale e condite le tagliatelle colorate al nero di seppia ben scolate e cotte al dente. Questo sugo è un po' laborioso, ma ottimo e di sicuro effetto.
SEGRETO: I sughi con crostacei o molluschi si abbinano sempre con paste lunghe e non forate, più o meno sottili a seconda della delicatezza o della "robustezza" del sugo.

FUSILLI AL SUGO DI POLIPI

Ingredienti: 500 gr. di polipi,
400 gr. di pelati,
40 gr. di olio di oliva,
1 spicchio d'aglio,
1 peperoncino piccante,
1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
sale q.b.

Lavate e pulite bene i polipi, asciugateli con un foglio di carta da cucina, poi tagliateli a listarelle. Inserite tutti gli ingredienti nel boccale, tranne il prezzemolo, e lasciate cuocere per **30 min. a 100°, ve. 1,** tenendo il

mis. inclinato. Aggiustate di sale, unite il prezzemolo, mescolate per **3 sec. a vel. 1** e condite i fusilli o il tipo di pasta preferito; spolverizzarli con il pepe nero sarà una scelta personale.

SPAGHETTI AL CARTOCCIO.

Ingredienti: 1 palombo da 500 gr.,
50 gr. di olio extra vergine di oliva,
mezza costa di sedano,
1 piccola cipolla,
1 carota piccola,
6 pomodori perini maturi,
4/5 foglie di basilico,
1 mis. di vino bianco,
origano,
sale e pepe q.b.

Lavate, spellate e togliete i semi ai pomodori; tagliateli a pezzetti e teneteli da parte in uno scolapasta. Lavate e pulite il pesce, dividetelo in piccoli pezzi e tenetelo da parte. Inserite nel boccale l'olio, il sedano, la carota, la cipolla e fate rosolare per **3 min. a 100°, vel. 4.** Posizionate la farfalla, unite i pomodori, l'origano ed il sale: cuocete per **30 min. a 100°, vel. 1,** tenendo il misurino inclinato. A metà cottura unite il palombo ed il vino bianco e, a un minuto dal termine, il basilico. Scolate e versate in una ciotola gli spaghetti cotti molto al dente, conditeli con il sugo e spolverizzateli con pepe nero macinato al momento. In una pirofila adagiate un grande foglio di alluminio per alimenti: versatevi gli spaghetti e chiudete ermeticamente, a cartoccio. Mettete per 10 min. in forno preriscaldato a 200°. Servite aprendo il cartoccio in tavola davanti ai vostri commensali.

TAGLIOLINI VERDE ROSA

Ingredienti: 400 gr. di gamberi sgusciati (freschi o surgelati),
400 gr. di zucchine piccole,
90 gr. di olio di oliva,
1/2 cipolla piccola,
5 pomodorini a grappolo,
100 gr. di panna da cucina,
sale e pepe q.b.

Lavate, togliete i semi ai pomodorini. Divideteli in quattro pezzi e teneteli da parte in uno scolapasta. Lavate e tagliate a rondelle sottili le zucchine. Mettete nel boccale la cipolla, con l'olio e fatela soffriggere per **3 min. a 100°, vel 4**. Posizionate la farfalla, aggiungetele zucchine, il sale e lasciate cuocere per **10 min. a 100°, vel. 1**. Unite infine i gamberi e i pomodorini: **10 min. a 100° vel. 1**. Al termine unite la panna, una macinata di pepe e amalgamate bene per pochi secondi a **vel. 2**. Scolate i tagliolini cotti al dente, metteteli in una zuppiera riscaldata e conditeli subito mescolando delicatamente.

SPAGHETTINI AI GAMBERETTI E POMODORI CRUDI

Ingredienti: 200 gr. di pomodori maturi e ben sodi,
300 gr. di gamberetti freschi,
70 gr. di olio extra vergine di oliva,
3 spicchi d'aglio,
sale,
pepe,
prezzemolo q.b.

Sgusciate i gamberetti e teneteli da parte. Togliete il torsolo e i semi ai pomodori, metteteli nel boccale, triturateli grossolanamente per **30 sec. a vel. 3** e teneteli da parte. Senza lavare il boccale, inserite ora l'aglio, l'olio e fate soffriggere per **3 min. a 100°, vel. 1**. Eliminate l'aglio, posizionate la farfalla, inserite i gamberetti, il sale e fateli insaporire per **3 min. a 100°, vel. 1**; aggiungete i pomodori: **3 min. a 100°, vel. 1**. Versate gli spaghettini appena scolati in una terrina calda, ricopriteli con il sugo, mescolate delicatamente e cospargeteli con prezzemolo tritato e con una spolverata di pepe macinato al momento.

CONSIGLIO: Questo sugo può condire anche linguine o tagliolini. Se non avete i gamberetti freschi, potete usare anche quelli congelati, sono buoni lo stesso.

SALSA AL LIMONE

Ingredienti: 90 gr. di olio extra vergine di oliva,
succo di 1 limone,
30 gr. di foglie di prezzemolo,
sale e pepe q.b.
Inserite tutti gli ingredienti nel boccale: **15 sec. vel. 8.** Questa salsa veloce, dietetica, sana e leggera, è pronta. Può condire paste rigate sia calde che fredde, da servire sempre con una generosa spolverata di pepe nero macinato al momento.

SALSA A CRUDO

Ingredienti: 500 gr. di pomodori ben maturi,
100 gr. di olio extra vergine di oliva,
1 ciuffo di basilico,
sale e pepe q.b.
Spellate i pomodori, togliete i semi e metteteli nel boccale: **10 sec. a vel. 6**. Unite il basilico, l'olio, il sale e scaldate il tutto per **3 min. a 80°, vel. 1**. Aggiustate di sale ed unite il pepe. Con questa salsa, un vero e proprio concentrato di vitamine, potete condire vermicelli o altro tipo di pasta lunga, cotta al dente e ben scolata.

LINGUINE DOLCI-SALATE

Ingredienti: 40 gr. di olio di oliva,
100 gr. di uvetta,
100 gr. di pinoli,
sale q.b.
Fate ammollare per qualche minuto l'uvetta in acqua tiepida. Inserite nel boccale i pinoli e tritateli per **15 sec. a vel. 5**; aggiungete il sale, l'olio e fate soffriggere per **3 min. a 100°, vel**. **1**. Al termine unite l'uvetta ben strizzata e amalgamatela al soffritto: **10 sec. a vel. 1** Un sugo ottimo per chi ama questo particolare connubio di sapori.
CONSIGLIO: Chi ama una sapore meno dolce, può tritare con i pinoli un po' di erba cipollina, qualche foglia di basilico e aumentare di 1 min. il tempo del soffritto.

SEDANINI AL GORGONZOLA

Ingredienti: 300 gr. di gorgonzola piccante;
3 tuorli;
100 gr. di panna da cucina;
pepe nero a piacere.
Inserite nel boccale il gorgonzola: **5 sec. vel.4**; unite tutti gli altri ingredienti: mescolateli prima con la spatola, poi per **10 sec. vel. 4**; unite 1/2 misurino dell'acqua di cottura della pasta e amalgamate bene

per **30 sec. vel. 2**. Condite i sedanini, o altri tipi di pasta corta, e serviteli con pepe nero macinato al momento. Variante: questo sugo è ottimo anche utilizzando gorgonzola dolce. La quantità di acqua di cottura della pasta da aggiungere varia a seconda del tipo di formaggio utilizzato. Ciao, Anna

PESTO ALLE MANDORLE

Ingredienti: 50 g. mandorle spellate;
1 spicchio aglio,
scorza di 1/4 di limone
40 g. parmigiano,
50 g. rucola
3 rametti timo fresco
180 g. olio extra vergine
sale e pepe q.b.

Tritare le mandorle lasciandole cadere insieme all'aglio ed alla buccia di limone nel boccale dal foro del coperchio sulle lame in movimento: **20 sec. vel. 9** e mettete il tutto da parte. grattugiate il parmigiano **20 sec. vel. 8** e sempre a vel 8 con le lame in movimento aggiungete rucola e le foglie di timo **20 sec. vel 8**; unite sale pepe olio a filo dal foro del coperchio ancora a vel 8 continuate quindi per **30 sec. vel 6**. Per ultimo unite la farina di mandorle aromatizzata amalgamandola bene per **50 sec. vel 5**.

BURRO SAVONESE

Ingredienti: 100 gr. di burro morbido,
3 spicchi d'aglio,
10 gr. di foglie di prezzemolo,
3 grosse foglie di salvia,
10 gr. di foglie di basilico,
sale q.b.

Sulle lame in movimento a vel. 5 inserite nel boccale dal foro del coperchio prezzemolo, salvia, basilico, aglio e sale: **30 sec. , vel. 5**. Unite il burro a pezzi e amalgamate bene per **1 min., vel. 3**. Otterrete così un burro composto molto aromatico che potrete anche conservare ed utilizzare al momento opportuno.
CONSIGLIO: Le trenette liguri sono il tipo di pasta più adatto per assaporare questo condimento.

SALSA ALLO YOGURT

Ingredienti: 250 gr. di crema di yogurt magro,
50 gr. di burro,
1 peperoncino piccante,
100 gr. di parmigiano reggiano,
una grattugiata di noce moscata,
sale q.b.

Grattugiate il parmigiano per **30 sec. a vel. Turbo** e mettetelo da parte. Senza sciacquare il boccale inserite lo yogurt, la noce moscata, il peperoncino, il burro, il sale e amalgamate bene per **30 sec., vel. 3**. Cuocete al dente la pasta lunga che preferite, conditela con la salsa e servitela cosparsa di parmigiano.

FARFALLE AI CAPPERI

Ingredienti: 120 gr di capperi salati,
2 spicchi d'aglio,
2 filetti di acciughe sott'olio,
succo di 1 limone,
40 gr di olio extravergine di oliva.
Dissalate e lavate i capperi. tritare l'aglio facendolo cadere dal foro sulle lame in movimento a **vel.5 per 5 sec**.unite tutti gli altri ingredienti: **15 sec vel 3**. Scolate le farfalle cotte al dente, raffreddatele e conditele con questa salsa veloce e appetitosa.

SPAGHETTI ALLE UOVA E NOCI

Ingredienti: 100 gr. di gherigli di noce,
3 uova sode,
200 gr. di panna da cucina,
50 gr. di burro morbido,
1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
40 gr. di parmigiano grattugiato,
sale e pepe q.b.
Inserite nel boccale i gherigli di noce, tritateli per **10 sec. a vel. turbo** e teneteli da parte in zuppiera. Tritate ora le uova sode per **10 sec. a vel. 8** e uniteli alle noci. Aggiungete, sempre nella zuppiera, il burro, la panna, il prezzemolo, il sale e amalgamate bene con gli altri ingredienti prima di aggiungere gli spaghetti cotti al dente e ben scolati. Mescolateli con cura, aggiungete il parmigiano e portateli in tavola dopo averli spolverizzati con una buona macinata di pepe nero

MOZZARELLA CAPRICCIOSA

Ingredienti: 250 gr. di mozzarella di bufala,
8 filetti di acciughe salate,
12 olive nere di Gaeta,
50 gr. di burro,
50 gr. di parmigiano grattugiato,
pepe q.b.
Snocciolate le olive e tenetele da parte. Triturate grossolanamente la mozzarella per **20 sec**. **a vel. 4** e tenetela da parte. Inserite ora nel boccale il burro e i filetti di acciuga: **3 min. a 100°, vel. 3.** Condite immediatamente la pasta prescelta con il contenuto del boccale, mescolate, unite la mozzarella, il parmigiano, le olive e mescolate ancora. Servite con una spolverata di pepe macinato al momento.

SUGO CON ARAGOSTA

Ingredienti: 1 aragosta del mediterraneo da 600 gr. circa,
400 gr, di pomodori maturi,
2 cipolle piccole,
1 ciuffo di prezzemolo,
1 foglia di alloro,
5/6 foglie di basilico,
1 piccolo peperoncino,
40 gr. di olio extra vergine di oliva,
50 gr. di burro,
sale e pepe q.b.

Immergete subito in una pentola con acqua bollente l'aragosta legata e lasciatela cuocere per 20 min. circa. Nel frattempo lavate, spellate, togliete i semi ai pomodori, tagliateli in piccoli pezzi e teneteli da parte in uno scolapasta. Terminata la cottura, sgusciate l'aragosta, tagliate la polpa a pezzetti regolare e tenetela da parte. Inserite ora nel boccale l'olio, le cipolle, il prezzemolo, l'alloro, il peperoncino e fate rosolare il tutto per **5 min. a 100°, vel. 4;** unite i pomodori, il burro il sale e lasciate cuocere per **15 min., a 100°, vel. 2.** Aggiungete l'aragosta e fatela insaporire per **5 min. a 90°, vel. 1**; durante l'ultimo minuto di cottura, aggiungete il basilico. Condite la pasta prescelta con questo prezioso sugo: servitela con una generosa macinata di pepe nero e guarnita con qualche foglia di basilico e di alloro.

SPAGHETTI GIALLI AL PROFUMO DI SCOGLIO

Ingredienti: 500 gr. di cozze,
1 scalogno (30 gr. circa),
90 gr. di olio extra vergine di oliva,
1 mis. di vino bianco,
mezzo mazzetto di erba cipollina,
2 ciuffi di prezzemolo,
mezzo mis. di panna,
1 bustina di zafferano,
sale e pepe bianco q.b.

Lavate e spazzolate bene le cosse per togliere ogni residuo di sabbia; posizionate la farfalla, inserite le cozze nel boccale e fatele aprire: **5 min. a 100°, vel. 1**. Togliete i molluschi dalle valve, avendo cura di trattenerne alcune per la decorazione. Sciacquate il boccale e inserite ora lo scalogno, il prezzemolo, l'erba cipollina e tritate a **vel. Turbo per 10 sec.** Con la spatola riunite il trito sul fondo del boccale, unite l'olio e fate insaporire per **2 min. a 100°, vel. 1** Aggiungete le cozze ed il vino: **6 min. a 100°, vel. 1**, tenendo il mis. inclinato; infine aggiungete la panna, lo zafferano, il sale e terminate la cottura: **2 min. a 90°, vel. 1**. Condite gli spaghetti ben scolati con questo sugo, spolverizzateli con una generosa macinata di pepe e guarniteli con foglioline di prezzemolo e le cozze che avete tenuto da parte.

SUGO D'AGOSTO

Ingredienti: 6 gamberoni,
60 gr. di funghi champignon,
60 gr. di prosciutto cotto in una sola fetta,
40 gr. di burro,
10 gr. di olio di oliva,
1 spicchio d'aglio,
200 gr. di panna da cucina,
1 mis. di vino bianco,
mezzo mis. di Brandy,
1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
sale e pepe q.b.

Lavate i gamberoni, eliminate le teste e sgusciate le code che terrete da parte. Pulite bene i funghi, lavateli in acqua fredda e spruzzateli di limone, tagliateli a fettine non troppo sottili e teneteli da parte. Mettete nel boccale il prosciutto e tritatelo grossolanamente: **5 sec. vel. 6** e mettetelo da parte. Senza lavare il boccale, inserite l'olio, il burro, l'aglio e fatelo soffriggere per **3 min. a 100°, vel. 1**. Togliete l'aglio, aggiungete i funghi, il prosciutto, il vino, il sale, il prezzemolo e fate cuocere per **10 min. a 100°, vel. 1.** Aggiungete i gamberoni, il Brandy e continuate la cottura senza misurino per **10 min. a 100°, vel. 1**. Al termine, controllate il sale e la consistenza del sugo, prolungando di qualche minuto la cottura se si presentasse ancora un poco acquoso. Infine unite la panna, il pepe ed amalgamate bene per **20 sec. a vel. 1**
CONSIGLIO: Ottimo per condire sia spaghetti che sedanini o pennette

SUGO DELL'AMORE

Ingredienti: 1 Kg. di cozze nere,
1 spicchio d'aglio,
90 gr. di olio extra vergine di oliva,
1 mazzetto di rucola,
mezzo mis. di sugo dei molluschi,
pepe nero a piacere,
sale q.b.

Lavate e spazzolate bene le cozze per togliere ogni residuo di sabbia: posizionate la farfalla e mettetele nel boccale per farle aprire: **5 min. a 100°, vel. 1**. Togliete i molluschi dalle valve, avendo cura di trattenerne alcuni interi per la decorazione e mettete da parte, dopo averlo filtrato, il loro sugo. Sulle lame in movimento a **vel. 6** inserite nel boccale dal foro del coperchio la rucola: **5 sec. a vel. 7**. Togliete metà rucola e tenetela da parte. Nel boccale aggiungete l'olio, l'aglio, e fate rosolare per **5 min. a 100°, vel. 1**; unite le cozze, la rucola tenuta da parte, poco sale, il sugo dei molluschi e cuocere ancora **per 2 min. sempre a 100**°, **vel. 1.** Scolate la pasta preferita (meglio spaghetti sottili), disponetela in un piatto da portata, conditeli con il sugo e spolverizzateli con abbondante pepe macinato al momento. Guarnite il piatto con cozze intere, qualche fogliolina di rucola, accompagnatelo con vino.

LINGUINE ALL'OSTRICA

Ingredienti: 250 gr di funghi porcini,
40 gr. di burro,
succo di limone,
mezzo cucchiaino di scorza di limone grattugiata,
1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
40 gr. di olio extra vergine di oliva,
sale e pepe q.b.

Pulite bene i funghi, eliminando la parte terrosa dei gambi e strofinandoli bene con un panno umido. Tagliateli a fettine non troppo sottili e teneteli da parte. Posizionate la farfalla, inserite nel boccale il burro, i funghi, il sale e lasciate cuocere per **12 min. a 100°, vel. 1**. A cottura ultimata, unite il prezzemolo tritato, la scorza di limone, 2 cucchiai di succo di limone e mescolate per **10 sec. a vel. 1**. Scolate le linguine cotte al dente, conditele con l'olio crudo, i funghi, abbondante pepe macinato al momento. Servite il tutto. A piacere potete aggiungere ancora un poco di succo di limone.

FARFALLE AI GAMBERI E CURRY

Ingredienti: 300 gr. di gamberi sgusciati,
200 g. di burro,
1 mis. di vino bianco,
mezzo cucchiaio di curry.

Per il court-bouillon (brodo di pesce): 1 pomodorino maturo,
mezza carota,
1 cipollina e pochissimo sedano,
2 cucchiai di vino bianco,
qualche grano di pepe nero.

Preparate il court-bouillon, come indicato nella prima ricetta di questo capitolo. Inserite nel boccale il burro ed i gamberetti e fateli rosolare per **3 min. a 100°, vel. 1**; aggiungete 1 mis. di court-bouillon e lasciate cuocere per **10 min. a 100°, vel. 1**. Unite il vino e fate evaporare: **5 min. temp. Varoma, vel. 1**, tenendo il mis. inclinato; aggiungete il sale, il curry e lasciate addensare a temp. **Varoma, vel. 1**, fino ad ottenere una salsa densa e scorrevole.

CONSIGLIO: Se non avete il tempo per preparare il brodo di pesce, potete sostituirlo con la medesima quantità di acqua di cottura della pasta: il sugo però ne soffre un poco.

SUGO AI TRE FORMAGGI E SEDANO

Ingredienti: 150 gr. di sedano bianco (cuore),
150 gr. di ricotta,
100 gr. di gorgonzola dolce,
30 gr. di burro,
30 gr. di latte,
parmigiano reggiano a piacere,
sale e pepe q.b.

Lavate e tagliate il sedano togliendo i filamenti più duri delle coste. Dal foro del coperchio con lame in movimento inserite nel boccale a **vel. 7** il sedano: **10 sec. vel. 8**. Aggiungete il sale, il latte e riscaldate per **2 min. a 100°, vel. 4;** unite alla crema di sedano il gorgonzola, la ricotta e fate amalgamare bene **per 1 min. a 800°, vel. 4**. Condite con questo sugo la pasta preferito in una zuppiera calda e servitela spolverizzata di pepe nero macinato al momento e guarnita generosamente con scaglie di parmigiano.
CONSIGLIO: Potete condire ruote, maccheroncini rigati o altra pasta corta.

SUGO GAMBERETTI E FIORI DI ZUCCA

Ingredienti: 300 gr. di gamberetti;
20 fiori di zucca;
3/4 pomodori ciliegina;
70 gr. di olio extra vergine;
un cucchiaio di prezzemolo tritato;
1 spicchio di aglio;
sale e pepe q.b-.
Per il court-bouillon (brodo di pesce): un pomodorino maturo;
1/2 carota;
1 cipollina e pochissimo sedano;
2 cucchiai di vino bianco;
qualche grano di pepe nero.
Sgusciate i gamberetti, teneteli da parte e mettete nel cestello i gusci e le teste. Preparate quindi il court-bouillon. Mettete nel boccale 300 gr. di acqua, poco sale e tutti gli ingredienti indicati; posizionate il cestello con i gusci e mettete in cottura: **10' a 100° vel.2**. Al termine della cottura, versate il brodo ottenuto in una piccola ciotola, filtrandolo attraverso il cestello; strizzate bene il tutto e tenete il court-bouillon da parte. Inserite ora nel boccale l'olio, l'aglio e fate rosolare per **3' a 100° vel. 4**. unite i fiorni di zucca tagliati a listarelle, i pomodorini privati dei semi e a pezzetti, il sale e mettete in cottura per **12'** a **100° vel.1**. Trascorsi 6' aggiungete 1 misurino di brodo di pesce. Al termine unite i gamberetti sgusciati: **3' a 100° vel. 1**; e se lo ritenete necessario aggiungete qualche cucchiaio ancora di court-bouillon. VErsate il sugo sulla pasta prescelta cotta al dente e ben scolata; mescolate delicatamente, cospargetele con il prezzemolo tritato, spolverizzate con pepe nero macinato al momento e guarnite con qualche gamberetto tenuto da parte. Questo sugo è perfetto per condire delle farfalle. ciao, Anna

SUGO ALLA POLPA DI GRANCHIO

Ingredienti: 2 confezioni di polpa di granchio (450 gr. circa),
mezzo scalogno,
1 mis. e mezzo di brodo vegetale,
15 gr. di farina,
1 spruzzata di worchester,
mezzo mis. di Brandy,
40 gr. di oilo di oliva,

30 gr. di burro,
1 cucchiaio di erba cipollina tritata,
1 cucchiaio di dado vegetale Bimby,
pepe nero a piacere,
sale q.b.

Inserite nel boccale la polpa di granchio ben scolata, tritatela per **5 sec. a vel. 4** e tenetela da parte. Inserite nel boccale l'olio, il burro, lo scalogno, e fate soffriggere per **5 min. a 100°, vel. 4**. Unite tutti gli altri ingredienti, il dado vegetale e 1 mis. e mezzo di acqua e lasciate cuocere per **10 min. a 100°, vel. 1**. Al termine unite una macinata di pepe nero, aggiustate di sale e mescolate bene per **qualche secondo a vel. 1.** Al termine potete arricchire il tutto con 100 gr. di panna ma è buono anche senza.

SUGO AFRODISIACO

Ingredienti: 200 gr.di salmone fresco,
50 gr. di burro,
1 porro,
1 cucchiaio di caviale,
1 misurino di vodka,
100 gr. di panna da cucina.

Lavate il salmone, asciugatelo e tagliatelo a dadoni e tenetelo da parte. Inserire nel boccale la parte bianca del porro e tritatela **30 sec. vel.6**; riunite il trito con la spatola sul fondo del boccale, unite il burro e fatelo soffriggere **6 min. 100° vel .1**; unite il salmone e fatelo insaporire per **2 min. 100° vel.1**. Unite la vodka e continuate la cottura per **10 min. a 100° vel. 1** tenendo il misurino inclinato. Al termine unite la panna, il caviale e amalgamate il tutto per pochi secondi vel.1.
CONSIGLIO Con questo sugo condite dei tagliolini. Indispensabile gustarli a lume di candela.....